

SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS KIMPUL
(*Xanthosoma Sagittifolium*) TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN MUTU SENSORIS ONDE-ONDE



Intelligentia - Dignitas

DINDA FITRIA BINTANG
1514622057

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

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026

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

Nama Mahasiswa : Dinda Fitria Bintang
NIM : 1514622057
Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris Onde-Onde.

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

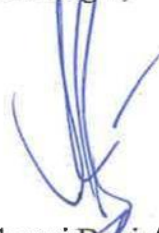
Jakarta, 10 Juli 2026

Pembimbing 1,



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

Pembimbing 2,

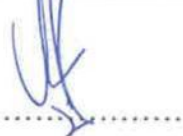


Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.
NIDN. 0002087803

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Dinda Fitria Bintang
NIM : 1514622057
Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga / Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Substitusi Tepung Talas Kimpul
(*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris Onde-
Onde

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~ * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 22 Juli 2026
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si	
	NIDN. 0002087803	

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 : Dinda Fitria Bintang
NIM : 1514622057
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Onde-Onde

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, 30 Juli 2026

Yang menyatakan,



Dinda Fitria Bintang

NIM. 1514622057



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 : Dinda Fitria Bintang
NIM : 1514622057
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : dindafitriabintang@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 Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Onde-Onde

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, 30 Juli 2026

Penulis

Dinda Fitria Bintang

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Pengaruh Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Onde-onde" guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga di Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan proposal ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing Akademik mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2022 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc., dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si., selaku dosen pembimbing I dan II yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan yang sangat berharga dalam penyusunan proposal ini
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
5. Seluruh Tendik dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Kepada Almarhum Ayah Edi Suhartono, Ibu Idah, Kakak Erinda Asrie, Nenek, Mimih, Tante dan Om tercinta atas kasih sayang dan segala pengorbanan, motivasi, dan dukungan serta doa kepada penulis. Tidak lupa juga kepada sahabat-sahabat penulis, Rempong, Ayu, Aidah, Seruni, Nayla serta Alumni TK tercinta yang membantu dalam pengerjaan penelitian serta motivasi dan dukungan tanpa henti kepada penulis. Kepada teman-teman seperjuangan Mahasiswa Tata Boga angkatan 2022 yang telah membantu dan memberi dukungan dalam proses pengerjaan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan yang dimiliki. Namun, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat, baik bagi penulis maupun pembaca.

Jakarta, Juli 2026
Penulis

Dinda Fitria Bintang
1514622057

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS KIMPUL (*Xanthosoma Sagittifolium*) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORIS ONDE-ONDE

DINDA FITRIA BINTANG

**Dosen Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc dan Dr. Guspri Devi
Artanti, M.Si**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas kimpul terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris onde-onde. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai sejak bulan Agustus 2025 hingga Juli 2026. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan tiga persentase substitusi tepung talas kimpul, yaitu 10%, 20%, dan 30%. Kualitas fisik diuji dengan daya serap minyak dan dianalisis menggunakan uji ANOVA dengan taraf signifikansi $\alpha=0,05$. Uji mutu sensoris dilakukan dengan uji organoleptik kepada 45 orang panelis agak terlatih yang didistribusikan secara merata ke ketiga perlakuan ($n=15$ per perlakuan) meliputi aspek warna, aroma, rasa manis, rasa talas kimpul, tekstur dan tampilan keseluruhan serta dianalisis menggunakan uji *Kruskal-Wallis*. Hasil uji fisik pada aspek daya serap minyak tertinggi terdapat pada perlakuan 30% dengan nilai rata-rata 1,7%. Sedangkan, pada aspek volume minyak tertinggi jatuh kepada perlakuan 10% dengan nilai rata-rata 1,53%. Berdasarkan hasil analisis statistik pada taraf signifikansi $\alpha=0,05$ menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap kualitas fisik onde-onde substitusi talas kimpul. Hasil uji mutu sensoris menunjukkan perlakuan 10% mendapatkan nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna, aroma, rasa manis, tekstur dan tampilan keseluruhan. Berdasarkan hasil analisis statistik pada taraf signifikansi $\alpha=0,05$ menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap mutu sensoris onde-onde substitusi tepung talas kimpul. Meskipun tidak terdapat pengaruh pada uji fisik dan mutu sensoris, persentase perlakuan 30% dapat direkomendasikan karena masih dapat diterima secara sensoris sebagai upaya diversifikasi pangan lokal.

Kata Kunci: Onde-onde, Tepung Talas Kimpul, Kualitas Fisik, Mutu Sensoris

THE EFFECT OF SUBSTITUTING KIMPUL TARO FLOUR (*Xanthosoma sagittifolium*) ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND SENSORY QUALITY OF ONDE-ONDE

DINDA FITRIA BINTANG

**Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc dan Dr. Guspri Devi Artanti,
M.Si**

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of substituting kimpul taro flour on the physical and sensory quality of onde-onde. The study was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Arts Education Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The study period ran from August 2025 to July 2026. The method used in this study was an experimental design with three levels of kimpul taro flour substitution: 10%, 20%, and 30%. Physical quality was assessed based on oil absorption and analyzed using an ANOVA test with a significance level of $\alpha = 0.05$. Sensory quality testing was conducted via an organoleptic evaluation by 45 moderately trained panelists, evenly distributed across the three treatments ($n = 15$ per treatment), covering aspects of color, aroma, sweetness, taro flavor, texture, and overall appearance; the results were analyzed using the Kruskal-Wallis test. The results of the physical tests showed that the highest oil absorption was found in the 30% treatment, with an average value of 1.7%. Meanwhile, the highest oil volume was found in the 10% treatment, with an average value of 1.53%. Based on the results of statistical analysis at a significance level of $\alpha = 0.05$, there was no significant effect on the physical quality of onde-onde made with kimpul taro as a substitute. The results of the sensory quality test showed that the 10% treatment received the highest average scores for color, aroma, sweetness, texture, and overall appearance. Based on the results of statistical analysis at a significance level of $\alpha = 0.05$, there was no significant effect of kimpul taro flour substitution on the sensory quality of onde-onde. Although no significant effect was observed in the physical and sensory quality tests, the 30% treatment can be recommended because it is still acceptable from a sensory perspective as an effort to diversify local foods.

Keywords: *Onde-onde, Kimpul Taro Flour, Physical Quality, Sensory Quality*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	4
1.6. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Kajian Teori.....	6
2.1.1. Kualitas Fisik.....	6
2.1.2. Mutu Sensoris.....	8
2.1.3. Talas.....	11
2.1.4. Talas Kimpul.....	12
2.1.5 Tepung Talas Kimpul.....	14
2.1.6. Onde-onde	18
2.1.8 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	28
2.2. Penelitian yang Relevan.....	28
2.3. Kerangka Pemikiran.....	31
2.4. Hipotesis Penelitian.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1. Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	32

3.2. Populasi, Sampel Penelitian dan Teknik Pengambilan Sampel	32
3.2.1 Populasi	32
3.2.2 Sampel	32
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel	32
3.3. Definisi Operasional.....	33
3.3.1 Tepung Talas Kimpul.....	33
3.3.2 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	33
3.3.4 Kualitas Fisik Onde-onde dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	33
3.3.5 Mutu Sensoris Onde-onde dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul	34
3.3.5 Onde-onde dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul.....	35
3.4. Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	35
3.4.1 Metode Penelitian	35
3.4.2 Rancangan Penelitian	36
3.4.3 Prosedur Penelitian	37
3.4.4 Uji Coba Pertama Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 10% ...	43
3.4.5 Uji Coba 2 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 10%	44
3.4.6 Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 20%	45
3.5. Instrumen Penelitian	48
3.6 Teknik Pengumpulan Data	49
3.6.1 Teknik Pengumpulan Data Uji Kualitas Fisik	50
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data Uji Mutu Sensoris	50
3.7 Teknik Analisis Data	51
3.7.1 Teknik Analisis Data Uji Kualitas Fisik	51
3.7.2 Teknik Analisis Data Uji Mutu Sensoris	52
3.8 Hipotesis Statistik	53
3.8.2 Hipotesis Uji Mutu Sensoris.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
4.1 Hasil Penelitian	55
4.1.1 Hasil Uji Validasi.....	55
4.1.2 Hasil Uji Sifat Fisik Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul.....	63
4.1.3 Hasil Uji Mutu Sensoris	68
4.2 Pembahasan.....	77
4.2.1 Pembahasan Sifat Fisik Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul...	77

4.2.2 Pembahasan Mutu Sensoris Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul.....	79
4.3 Kelemahan Penelitian.....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	84
5.1 Kesimpulan	84
5.2 Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	90



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Talas Kimpul	13
2.2	Kandungan Gizi Tepung Ketan Putih	19
2.3	Kandungan Gizi Tepung Beras	20
2.4	Penelitian Relevan	28
3.1	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Fisik Aspek Daya Serap Minyak Pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	36
3.2	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Fisik Aspek Volume Minyak Pada Onde-onde Tepung Talas Kimpul	36
3.3	Rancangan Penelitian Uji Mutu Sensoris Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	37
3.4	Bahan Pembuatan Tepung Talas Kimpul	40
3.5	Formula Standar Onde-onde Tahap 1	40
3.6	Hasil uji Coba Tahap 1 Formula Standar Onde-onde	41
3.7	Formula Standar Isi Onde-onde Tahap 2	41
3.8	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar Onde-onde	42
3.9	Formula Standar Onde-onde	42
3.10	Uji Coba 1 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 10%	43
3.11	Hasil Uji Coba 1 Substitusi 10%	43
3.12	Uji Coba 2 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 10%	44
3.13	Hasil Uji Coba 2 Substitusi 10%	44
3.14	Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 20%	45
3.15	Hasil Uji Coba Substitusi 20%	45
3.16	Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas kimpul 30%	46
3.17	Hasil Uji Coba Substitusi 30%	46
3.18	Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 40%	47
3.19	Hasil Uji Coba Substitusi 40%	48
3.20	Instrumen Uji Mutu Sensoris	49

4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	55
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Tepung Talas kimpul	57
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Onde-onde	58
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Talas Kimpul	60
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Onde-onde	61
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tampilan Keseluruhan	62
4.7	Berat Tissue Sesudah dan Sebelum Menyerap Minyak	64
4.8	Hasil Selisih Tissue	64
4.9	Hasil Perhitungan Uji Daya Serap Minyak	64
4.10	Hasil Uji ANOVA Daya Serap Minyak Pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	65
4.11	Hasil Hipotesis Uji Daya Serap Minyak Pada Onde-onde	65
4.12	Selisih Berat Minyak Sebelum dan Setelah Menggoreng	66
4.13	Hasil Perhitungan Selisih Berat Minyak	66
4.14	Hasil Perhitungan Volume Minyak	67
4.15	Hasil Uji ANOVA Volume Minyak Pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	67
4.16	Hasil Hipotesis Uji ANOVA Aspek Volume Minyak Pada Produk Onde-onde	68
4.17	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna	68
4.18	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Warna	69
4.19	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma	70
4.20	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Aroma Talas Kimpul	71
4.21	Hasil Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Rasa Manis Onde-onde	71
4.22	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Rasa Manis	72
4.23	Hasil Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Rasa Talas Kimpul	73
4.24	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Talas Kimpul	74
4.25	Hasil Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Tekstur Onde-onde	74
4.26	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Tekstur Onde-onde	75
4.27	Hasil Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Tampilan Keseluruhan	76
4.28	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Tampilan Keseluruhan	77

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul gambar	Halaman
2.1	Talas Kimpul	13
2.2	Tepung Talas Kimpul	14
2.3	Bagan Alur Tahap Pembuatan Tepung Kimpul	17
2.4	Onde-Onde	18
2.5	Tepung Ketan Putih	19
2.6	Tepung Beras	20
2.7	Gula Pasir	21
2.8	Garam	21
2.9	Kacang Hijau Kupas	22
2.10	Santan	22
2.11	Daun Pandan	23
2.12	Wijen	24
2.13	Bagan Alur Tahap Pembuatan Onde-onde	27
3.1	Contoh Tepung Talas Kimpul	39
3.2	Uji Coba Produk Tahap 1	41
3.3	Uji Coba Produk Tahap 2	42
3.4	Uji Coba 1 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 10%	43
3.5	Uji Coba 2 Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 10%	44
3.6	Hasil Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 20%	45
3.7	Hasil Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas kimpul 30%	46
3.8	Hasil Uji Coba Onde-onde Substitusi Tepung Talas Kimpul 40%	48

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Penilaian Uji Validasi Panelis Ahli	90
2	Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	92
3	Lembar Penilaian Uji Mutu Sensoris	94
4	Tabulasi Data Uji Mutu Sensoris Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul Dengan Perlakuan 10%, 20% dan 30% Pada Aspek Warna	96
5	Hasil Perhitungan Hipotesis Pada Aspek Warna	97
6	Tabulasi Data Uji Mutu Sensoris Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul Dengan Perlakuan 10%, 20% dan 30% Pada Aspek Aroma	98
7	Hasil Perhitungan Hipotesis Pada Aspek Aroma	99
8	Tabulasi Data Uji Mutu Sensoris Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul Dengan Perlakuan 10%, 20% dan 30% Pada Aspek Rasa Manis	100
9	Hasil Perhitungan Hipotesis Pada Aspek Rasa Manis	101
10	Tabulasi Data Uji Mutu Sensoris Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul Dengan Perlakuan 10%, 20% dan 30% Pada Aspek Rasa Talas Kimpul	102
11	Hasil Perhitungan Hipotesis Pada Aspek Rasa Talas Kimpul	103
12	Tabulasi Data Uji Mutu Sensoris Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul Dengan Perlakuan 10%, 20% dan 30% Pada Aspek Tekstur	104
13	Hasil Perhitungan Hipotesis Pada Aspek Tekstur	105
14	Tabulasi Data Uji Mutu Sensoris Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul Dengan Perlakuan 10%, 20% dan 30% Pada Aspek Tampilan Keseluruhan	106
15	Hasil Perhitungan Hipotesis Pada Aspek Tampilan Keseluruhan	107
16	Hasil Perhitungan Uji Fisik Daya Serap Minyak Pada Aspek Minyak yang Menempel, Serta Hasil Perhitungan Data Uji ANOVA	108
17	Hasil Perhitungan Uji Kualitas Fisik Pada Aspek Volume Minyak, Serta Hasil Perhitungan Data Uji ANOVA	110

18	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Fisik Daya Serap Minyak Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	112
19	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Kualitas Fisik Aspek Volume Minyak	115
20	Tabel Distribusi X (<i>Chi-Square</i>)	117
21	Tabel F ANOVA	118
22	Label Kemasan	119
23	Dokumentasi Peralatan Pembuatan Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	120
24	Dokumentasi Peralatan Pembuatan Tepung Talas Kimpul	121
25	Dokumentasi Pembuatan Tepung Talas Kimpul	122
26	Dokumentasi Proses Pembuatan Produk Onde-Onde Substitusi Tepung Talas Kimpul	123
27	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Organoleptik	125

