

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG BERAS,
TAPIOKA, MAIZENA, DAN *ALMOND* BUBUK) TERHADAP MUTU
SENSORIS DAN KUALITAS FISIK *SCONES***



Intelligentia - Dignitas

NAURAH QURRATUL ISLAM

1514622045

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 : Naurah Qurratul Islam
NIM : 1514622045
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Beras, Tapioka, Maizena dan *Almond* Bubuk) Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Scones*.

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

Jakarta, 14 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIP. 197012181997022001

Pembimbing 2,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Naurah Qurratul Islam
 NIM : 1514622045
 Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga / Teknik
 Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Beras, Tapioka, Maizena dan *Almond* Bubuk) Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Scones*.

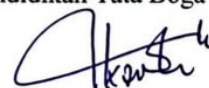
ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus / Tidak Lulus** * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 20 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dra. Sachriani M.Kes	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Yeni Yulianti M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Alsuhendra M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si.	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik


Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si
 NIDN. 10029027204

Koordinator Program Studi
 Pendidikan Tata Boga



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Naurah Qurratul Islam
NIM : 1514622045
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Beras, Tapioka, Maizena dan *Almond* Bubuk Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris *Scones*.

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, 20 Juli 2026

Yang Menyatakan,



Naurah Qurratul Islam

NIM.1514622045



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS
NEGERI JAKARTA**

FAKULTAS TEKNIK

Gedung Tower A Lt. 2 Kampus A UNJ, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon: (62-21) 4751523, 47864808. Fax: 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> Email: ft@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 : Naurah Qurratul Islam
NIM : 1514622045
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat E-mail : naurahqislam@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 Tepung Komposit (Tepung Beras, Tapioka, Maizena, dan Almond Bubuk) terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Scones*.

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 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, 20 Juli 2026
Penulis

Naurah Qurratul Islam

KATA PENGANTAR

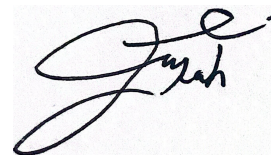
Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga skripsi dengan judul “Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Beras, Tapioka, Maizena, dan *Almond* Bubuk) terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Scones*” ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain kepada:

1. Dr. Annis Kandiasari, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga 2021, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si., dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu dan membimbing penulis dalam penyelesaian proses pengerjaan skripsi ini.
4. Teristimewa kepada orang tua tercinta, Abi Hasanudin dan Umi Suwaibatul Aslamia, atas doa, dukungan, serta kasih sayang yang selalu menyertai penulis.
5. Kepada kak Nahdah, Ilmi, dan Fatih, terima kasih atas segala bentuk dukungan dan bantuan yang diberikan selama proses penyusunan tugas ini.
6. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis.
7. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga angkatan 2022 atas kebersamaan dan dukungannya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi program studi Pendidikan Tata Boga dan masyarakat umum.

Jakarta, 30 Juni 2026

Penulis



Naurah Qurratul Islam

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG BERAS,
TAPIOKA, MAIZENA, DAN *ALMOND* BUBUK) TERHADAP MUTU
SENSORIS DAN KUALITAS FISIK *SCONES***

NAURAH QURRATUL ISLAM

Pembimbing: Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRAK

Keterbatasan produk *pastry* bebas gluten di pasaran membuka peluang untuk mengembangkan inovasi camilan sehat guna memenuhi selera dan preferensi konsumen yang semakin beragam, termasuk konsumen yang menerapkan pola hidup bebas gluten. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh tepung komposit (tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena dan *almond* bubuk) terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris *scones*. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen yang terdiri dari variasi perlakuan tepung komposit (2:1:1:1, 2:1:1:2, dan 2:1:1:3). Data penelitian ini diperoleh dari pengujian mutu sensoris kepada 45 panelis agak terlatih dan 5 panelis ahli, serta uji kualitas fisik di laboratorium. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa perbandingan tepung komposit tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aspek warna bagian atas, warna bagian sisi, aroma, rasa, tekstur bagian luar, dan tekstur bagian dalam, sehingga seluruh tingkat perbandingan dinilai dapat diterima dengan baik oleh panelis. Sementara itu, uji *One Way ANOVA* menunjukkan bahwa perbandingan tepung komposit memberikan pengaruh yang signifikan terhadap aspek susut masak (*bake loss*), namun tidak berpengaruh secara nyata terhadap daya kembang. Berdasarkan hasil keseluruhan, produk yang paling direkomendasikan adalah *scones* tepung komposit dengan perbandingan 2:1:1:2. Pemilihan formulasi ini didasarkan pada keunggulan hasil uji organoleptik, di mana perlakuan tersebut paling banyak disukai dan mendominasi tingkat penerimaan panelis pada aspek mutu sensoris, serta tetap memiliki kualitas fisik yang memenuhi standar kelayakan produk *bakery*.

Kata kunci: *Almond* Bubuk, Tepung Komposit, *Scones*, Mutu Sensoris, Kualitas Fisik.

THE EFFECT OF COMPOSITE FLOUR RATIOS (RICE FLOUR, TAPIOCA, CORNSTARCH, AND ALMOND POWDER) ON THE SENSORY AND PHYSICAL QUALITY OF SCONES

NAURAH QURRATUL ISLAM

Supervisors: Dr. Ir. Ridawati, M.Si. and Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRACT

The limitation of gluten-free pastry products in the market opens opportunities to develop healthy snack innovations to meet the diverse tastes and preferences of consumers, including those adopting a gluten-free lifestyle. This study aims to analyze the effect of composite flour ratios (white rice flour, tapioca flour, cornstarch, and almond powder) on the physical quality and sensory quality of scones. This study used a quantitative approach with an experimental method consisting of composite flour treatment variations (2:1:1:1, 2:1:1:2, and 2:1:1:3). The data were obtained from sensory quality testing involving 45 semi-trained panelists and 5 expert panelists, as well as laboratory physical quality testing. The Kruskal-Wallis test results showed that the composite flour ratios did not have a significant effect on top color, side color, aroma, taste, outer texture, and inner texture aspects, indicating that all treatment levels were well-received by the panelists. Meanwhile, the One Way ANOVA test showed that the composite flour ratios had a significant effect on the bake loss aspect, but no significant effect on the expansion rate. Overall, the most recommended product is the composite flour scones with a ratio of 2:1:1:2. This formulation selection is based on the superiority of the organoleptic test results, where this treatment was the most favored and dominated panelist acceptance in terms of sensory quality, while maintaining physical qualities that meet bakery product eligibility standards..

Keywords: Almond Powder, Composite Flour, Scones, Sensory Attributes, Physical Quality.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	1
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. Kerangka Teoretik	6
2.1.1. Mutu Sensoris.....	6
2.1.2. Kualitas Fisik.....	8
2.1.3. <i>Scones</i>	9
2.1.4. Tepung Komposit.....	24
2.1.5. <i>Scones</i> Tepung Komposit.....	31
2.2. Penelitian Relevan	33
2.3. Kerangka Berpikir.....	34
2.4. Hipotesis Penelitian	35
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	 36
3.1. Waktu, Tempat dan Subjek Penelitian.....	36
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian.....	36
3.3. Definisi Operasional	37
3.4. Metode Penelitian	39

3.5. Desain Penelitian	39
3.6. Variabel Penelitian.....	40
3.7. Prosedur Penelitian	40
3.8. Instrumen Penelitian	60
3.9. Teknik Pengumpulan Data.....	63
3.10. Teknik Analisis Data	65
3.11. Hipotesis Statistik	68
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	70
4.1. Deskripsi Data	70
4.2. Hasil Uji Validasi	70
4.3. Hasil Uji Organoleptik.....	76
4.4. Hasil Uji Fisik.....	85
4.5. Pembahasan	89
4.6. Kelemahan Penelitian	93
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	94
5.1. Kesimpulan	94
5.2. Saran	94
DAFTAR PUSTAKA.....	96
LAMPIRAN	104

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Karakteristik <i>Scones</i>	11
Tabel 2.2	Faktor Penyebab Kegagalan Pada Pembuatan <i>Scones</i>	12
Tabel 2.3	Penelitian Relevan	29
Tabel 3.1	Desain Penelitian Uji Mutu Sensoris	36
Tabel 3.2	Alat Pembuatan <i>Scones</i>	37
Tabel 3.3	Uji Formula Standar <i>Scones</i> 1	46
Tabel 3.4	Hasil Uji Formula Standar <i>Scones</i> 1	47
Tabel 3.5	Uji Formula Standar <i>Scones</i> 2	48
Tabel 3.6	Hasil Uji Formula Standar <i>Scones</i> 2	48
Tabel 3.7	Formula Uji Coba 1	50
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba 1	50
Tabel 3.9	Formula Uji Coba 2	51
Tabel 3.10	Hasil Uji Coba 2	52
Tabel 3.11	Formula Uji Coba 3	53
Tabel 3.12	Hasil Uji Coba 3	53
Tabel 3.13	Formula Uji Coba 4	55
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba 4	55
Tabel 3.15	Formula Uji Coba 5	56
Tabel 3.16	Hasil Uji Coba 5	57
Tabel 3.17	Formula Uji Coba 6	58
Tabel 3.18	Hasil Uji Coba 6	58
Tabel 3.19	Formula Uji Coba 7	59
Tabel 3.20	Hasil Uji Coba 7	59
Tabel 3.21	Hasil Formula <i>Scones</i> Tepung Komposit	60
Tabel 3.22	Instrumen Uji Validasi	61
Tabel 3.23	Instrumen Uji Mutu Sensoris	62
Tabel 3.24	Instrumen Uji Kualitas Fisik	63
Tabel 3.25	Kelompok Panelis Uji Mutu Sensoris	63
Tabel 3.26	Tabel Analisis Sidik Ragam (ANOVA)	67
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Atas	71
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Sisi	72
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	72
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	74
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bagian Luar	75
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bagian Dalam	76

Tabel 4.7	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Atas	77
Tabel 4.8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	78
Tabel 4.9	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Sisi	78
Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Bagian Sisi	79
Tabel 4.11	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	80
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	80
Tabel 4.13	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	81
Tabel 4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	82
Tabel 4.15	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Luar	82
Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Luar	83
Tabel 4.17	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Dalam	83
Tabel 4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Dalam	84
Tabel 4.19	Hasil Uji <i>Bake-Loss</i>	85
Tabel 4.20	Hasil Uji Hipotesis Nilai <i>Bake-Loss</i>	86
Tabel 4.21	Kesimpulan Uji <i>Bake-Loss</i>	86
Tabel 4.22	Hasil Uji <i>Duncan Bake Loss</i>	87
Tabel 4.22	Hasil Uji Daya Kembang	87
Tabel 4.23	Hasil Uji Hipotesis Daya Kembang	88
Tabel 4.24	Kesimpulan Uji Hipotesis Daya Kembang	88



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Diagram Alir Pembuatan <i>Scones</i>	21
Gambar 2.2	Diagram Alir Pembuatan <i>Almond</i> Bubuk	27
Gambar 3.1	<i>Scale</i>	37
Gambar 3.2	<i>Measuring Jug</i>	37
Gambar 3.3	<i>Measuring Spoon</i>	37
Gambar 3.4	<i>Mixing Bowl</i>	37
Gambar 3.5	<i>Strainer</i>	38
Gambar 3.6	<i>Pastry Blender</i>	38
Gambar 3.7	<i>Scraper</i>	38
Gambar 3.8	<i>Baking Mat</i>	38
Gambar 3.9	<i>Ring Cutter</i>	38
Gambar 3.10	<i>Freezer</i>	38
Gambar 3.11	<i>Baking Tray</i>	38
Gambar 3.12	Oven	39
Gambar 3.13	<i>Cooling Rack</i>	39
Gambar 3.14	Diagram Alir Pembuatan <i>Almond</i> Bubuk	44
Gambar 3.15	Diagram Alir Pembuatan <i>Scones</i>	46
Gambar 3.16	Tampak Luar Hasil Produk Kontrol 1	47
Gambar 3.17	Tampak Dalam Hasil Produk Kontrol 1	47
Gambar 3.18	Tampak Luar Hasil Produk Kontrol 2	49
Gambar 3.19	Tampak Dalam Hasil Produk Kontrol 2	49
Gambar 3.20	Tampak Luar Hasil Uji Coba 1	51
Gambar 3.21	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 1	51
Gambar 3.22	Tampak Luar Hasil Uji Coba 2	52
Gambar 3.23	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 2	52
Gambar 3.24	Tampak Luar Hasil Uji Coba 3	54
Gambar 3.25	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 3	54
Gambar 3.26	Tampak Luar Hasil Uji Coba 4	56
Gambar 3.27	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 4	56
Gambar 3.28	Tampak Luar Hasil Uji Coba 5	57
Gambar 3.29	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 5	57
Gambar 3.30	Tampak Luar Hasil Uji Coba 6	58
Gambar 3.31	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 6	58
Gambar 3.32	Tampak Luar Hasil Uji Coba 7	60
Gambar 3.33	Tampak Dalam Hasil Uji Coba 7	60

Gambar 4.1	Grafik Hasil Uji <i>Bake-Loss</i>	86
Gambar 4.2	Grafik Hasil Uji Daya Kembang	88



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	104
2	Instrumen Penilaian Kualitas Organoleptik	106
3	Hasil Uji Validasi	108
4	Surat Keterangan Kelayakan Produk	109
5	Proses Pembuatan <i>Almond</i> Bubuk	114
6	Bahan-Bahan Pembuatan <i>Scones</i> Tepung Komposit	115
7	Proses Pembuatan <i>Scones</i> Tepung Komposit	116
8	Dokumentasi Pengambilan Data Organoleptik	117
9	Data Keseluruhan Uji Organoleptik <i>Scones</i> Tepung Komposit Aspek Warna Bagian Atas	118
10	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	118
11	Data Keseluruhan Uji Organoleptik <i>Scones</i> Tepung Komposit Aspek Warna Bagian Sisi	119
12	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Sisi	119
13	Data Keseluruhan Uji Organoleptik <i>Scones</i> Tepung Komposit Aspek Aroma	120
14	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma	120
15	Data Keseluruhan Uji Organoleptik <i>Scones</i> Tepung Komposit Aspek Rasa	121
16	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa	121
17	Data Keseluruhan Uji Organoleptik <i>Scones</i> Tepung Komposit Aspek Tekstur Bagian Luar	122
18	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Luar	122
19	Data Keseluruhan Uji Organoleptik <i>Scones</i> Tepung Komposit Aspek Tekstur Bagian Dalam	123
20	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Dalam	123
21	Tabel Distribusi <i>Chi-Square</i>	124
22	Tabel Q	125
23	Dokumentasi Pengambilan Data Uji <i>Bake Loss</i>	126
24	Perhitungan Uji <i>Bake Loss</i>	128
25	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Aspek <i>Bake Loss</i>	129
26	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Kembang	131
27	Perhitungan Uji Daya Kembang	132
28	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Aspek Daya Kembang	133
29	F Tabel	135

30	Kemasan Produk <i>Scones</i> Tepung Komposit	136
31	Daftar Riwayat Hidup	137

