

SKRIPSI
PENGARUH FORTIFIKASI BUBUK KACANG TANAH
***(Arachis hypogaea)* TERHADAP DAYA KEMBANG DAN MUTU**
SENSORIS KUE KLEMBEN



NOVA NUR AZIZAH BALQIS
1514622063

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Program S1 Pendidikan Tata Boga

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

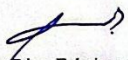
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

Nama : Nova Nur Azizah Balqis
NIM : 1514622063
Judul Penelitian : Pengaruh Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Terhadap Daya Kembang dan Mutu Sensoris Kue Klemben.
Ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas Akhir.

Jakarta, 16 Juli 2026

Disetujui oleh:

Pembimbing I


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIDN. 0011027202

Pembimbing II


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

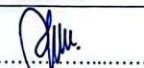
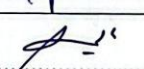
BENTUK : SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

BENTUK : SKRIPSI

Nama : Nova Nur Azizah Balqis
No.Registrasi : 1514622063
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Judul : Pengaruh Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Terhadap Daya Kembang dan Mutu Sensoris Kue Klemben.

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	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd	
	NIDN. 0402118402	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



Koordinator Program Studi
S1 Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Nova Nur Azizah Balqis
NIM : 1514622063
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul TA : Pengaruh fortifikasi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Terhadap Daya Kembang dan Mutu Sensoris Kue Klemben.

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 dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 22 Juli 2026
Yang menyatakan,



(Nova Nur Azizah Balqis)
NIM. 1514622063



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 : Nova Nur Azizah Balqis
NIM : 1514622063
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik S1 Pendidikan Tata Boga
Alamat email : azizahb40@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 Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Terhadap Daya Kembang dan Mutu Sensoris Kue Klemben

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, 05 Agustus 2026
Penulis

(Nova Nur Azizah Balqis)
NIM. 1514622063

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Terhadap Daya Kembang dan Mutu Sensoris Kue Klemben” dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Negeri Jakarta dan Pembimbing II, yang dengan penuh kesabaran memberikan arahan, saran, masukan, serta motivasi selama penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing I skripsi, yang dengan penuh kesabaran memberikan arahan, saran, masukan, serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga 2022, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta atas ilmu yang telah diberikan selama masa perkuliahan.
5. Staf Akademik dan Laboran Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta atas dukungan administrasi dan penyediaan sarana prasarana yang telah diberikan.
6. Kedua orang tua serta kakak dan adik atas doa dan dukungan selama proses penyusunan skripsi.
7. Teman-teman Pendidikan Tata Boga 2022, serta sahabat penulis, Miftah, Luthfi, Khansa, Floren, dan Tanti yang telah memberikan dukungan, semangat, bantuan, serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat, baik bagi perkembangan ilmu pengetahuan maupun masyarakat luas.

Penulis

Intelligentia - Dignitas

Nova Nur Azizah Balqis
NIM. 1514622063

PENGARUH FORTIFIKASI BUBUK KACANG TANAH (*Arachis hypogaea*) TERHADAP DAYA KEMBANG DAN MUTU SENSORIS KUE KLEMBEN

NOVA NUR AZIZAH BALQIS

Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRAK

Kue klemben merupakan salah satu kue tradisional khas Banyuwangi yang berpotensi dikembangkan melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Penggunaan bubuk kacang tanah varietas Kancil (*Arachis hypogaea*) sebagai bahan fortifikasi merupakan salah satu inovasi untuk menghasilkan variasi kue klemben dengan karakteristik mutu sensoris yang berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh fortifikasi bubuk kacang tanah terhadap daya kembang dan mutu sensoris kue klemben. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen yang terdiri atas tiga perlakuan fortifikasi bubuk kacang tanah, yaitu 4%, 6%, dan 8%. Data penelitian diperoleh melalui pengujian mutu sensoris kepada 45 panelis agak terlatih serta pengujian daya kembang dengan tiga kali pengulangan pada setiap perlakuan. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa fortifikasi bubuk kacang tanah tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, aroma kacang tanah, remah, rasa manis, dan pori bagian dalam, tetapi memberikan pengaruh signifikan terhadap rasa kacang tanah dan tekstur kekeringan. Hasil uji lanjutan menunjukkan bahwa ketiga perlakuan berbeda nyata pada kedua aspek tersebut. Perlakuan 8% memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, remah, rasa kacang tanah, tekstur kekeringan, dan pori bagian dalam, sedangkan perlakuan 4% memperoleh nilai tertinggi pada aspek rasa manis. Uji *One Way ANOVA* menunjukkan bahwa fortifikasi bubuk kacang tanah tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap daya kembang. Perlakuan 8% menghasilkan nilai rata-rata daya kembang tertinggi sebesar 57,69%. Perlakuan tersebut menunjukkan karakteristik paling sesuai dibandingkan dua perlakuan lainnya secara keseluruhan. Berdasarkan hasil keseluruhan, produk yang direkomendasikan adalah kue klemben dengan fortifikasi bubuk kacang tanah sebesar 8%.

Kata kunci: Bubuk Kacang Tanah, Daya Kembang, Fortifikasi, Kue Klemben, Mutu Sensoris.

***THE EFFECT OF PEANUT POWDER (*Arachis hypogaea*)
FORTIFICATION ON THE RISING CAPACITY AND SENSORY QUALITY
OF KLEMBEN CAKE***

NOVA NUR AZIZAH BALQIS

Supervisor: Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

ABSTRAK

*Klemben cake is one of the traditional cakes from Banyuwangi that has the potential to be developed through the utilization of local food ingredients. The use of Kancil variety peanut powder (*Arachis hypogaea*) as a fortification ingredient represents an innovation in klemben cake development. This study aimed to analyze the effect of peanut powder fortification on the rising capacity and sensory quality of klemben cake. This study used a quantitative approach with an experimental method consisting of three peanut powder fortification treatments, namely 4%, 6%, and 8%. Data were obtained through sensory quality testing involving 45 semi-trained panelists and rising capacity testing with three replications for each treatment. The Kruskal-Wallis test showed that peanut powder fortification had no significant effect on upper surface color, inner color, peanut aroma, crumb, sweetness, and inner pores, but significantly affected peanut flavor and dryness texture. The post hoc test showed that the three treatments differed significantly in both attributes. The 8% treatment obtained the highest mean scores for upper surface color, inner color, crumb, peanut flavor, dryness texture, and inner pores, while the 4% treatment obtained the highest mean score for sweetness. The One Way ANOVA test showed that peanut powder fortification had no significant effect on the rising capacity of klemben cake. The 8% treatment produced the highest mean rising capacity of 57.69%. This treatment demonstrated the most appropriate characteristics compared with the other treatments. Based on the overall results, the recommended product was klemben cake with 8% peanut powder fortification.*

Keywords: Fortification, Klemben Cake, Peanut Powder, Rising Capacity, Sensory Quality

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	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	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Landasan Teori	9
2.1.1 Daya Kembang.....	9
2.1.2 Mutu Sensoris.....	10
2.1.3 Kue Klemben	13
2.1.4 Kacang Tanah.....	25
2.1.5 Fortifikasi	31
2.1.6 Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	33
2.2 Penelitian Relevan.....	34
2.3 Kerangka Pemikiran.....	35
2.4 Hipotesis Penelitian.....	36

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	37
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	37
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	37
3.3 Definisi Operasional.....	38
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	40
3.5 Instrumen Penelitian.....	59
3.6 Teknik Pengumpulan Data	61
3.7 Teknik Analisis Data	61
3.8 Hipotesis Statistik	65
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	67
4.1 Deskripsi Data.....	67
4.2 Hasil Uji Validasi	67
4.3 Hasil Uji Mutu Sensoris	77
4.4 Hasil Uji Daya Kembang	91
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian	93
4.6 Kelemahan Penelitian.....	102
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	103
5.1 Kesimpulan	103
5.2 Saran.....	104
DAFTAR PUSTAKA.....	105
LAMPIRAN.....	109

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
2.1	Klasifikasi Kacang Tanah	25
2.2	Penelitian Relevan	34
3.1	Rancangan Penelitian Uji Mutu Sensoris	41
3.2	Rancangan Penelitian Uji Daya Kembang	41
3.3	Data Alat Pembuatan Kue Klemben	42
3.4	Uji Coba 1 Formula Standar Kue Klemben	43
3.5	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar Kue Klemben	44
3.6	Uji Coba 2 Formula Standar Kue Klemben	44
3.7	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar Kue Klemben	45
3.8	Alat Pembuatan Bubuk Kacang Tanah	47
3.9	Uji Coba Pembuatan Bubuk Kacang Tanah	50
3.10	Hasil Penimbangan dan Rendemen Bubuk Kacang	50
3.11	Formula Standar Kue Klemben	53
3.12	Formula Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	53
3.13	Uji Coba Formula Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 2%	53
3.14	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 2%	54
3.15	Uji Coba Formula Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 4%	55
3.16	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 4%	55
3.17	Uji Coba Formula Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 6%	56
3.18	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 6%	56
3.19	Uji Coba Formula Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 8%	57
3.20	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 8%	57
3.21	Instrumen Penilaian Uji Validasi	59
3.22	Instrumen Penilaian Uji Mutu Sensoris	60
3.23	Instrumen Penilaian Daya Kembang	61
3.24	Tabel Uji One Way ANOVA	65
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Atas	67
4.2	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam	69
4.3	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	70
4.4	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Remah	71

4.5	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	72
4.6	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kacang Tanah	74
4.7	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kekeringan	75
4.8	Tabel Hasil Uji Validasi Aspek Pori	76
4.9	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Atas	77
4.10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	78
4.11	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bagian Dalam	79
4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam	80
4.13	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma	80
4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Kacang Tanah	82
4.15	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Remah	82
4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Remah	83
4.17	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Manis	84
4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis	85
4.18	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Kacang Tanah	85
4.19	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Kacang Tanah	86
4.20	Hasil Uji Tuckey's Aspek Rasa Kacang Tanah	87
4.21	Tabel Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Kekeringan	88
4.22	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Kekeringan	89
4.23	Hasil Uji Tuckey's Aspek Tekstur Kekeringan	89
4.24	Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Pori Bagian Dalam	90
4.25	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori Bagian Dalam	91
4.26	Hasil Pengukuran Kue Klemben dengan Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	92
4.27	Hasil Uji Daya Kembang Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	92
4.28	Hasil Analisis ANOVA Daya Kembang	93

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
2.1	Kue Klemben	14
2. 2	Bagan Alur Proses Pembuatan Kue Klemben.	24
2.3	Diagram Alur Pembuatan Bubuk Kacang Tanah	30
3.1	Uji Coba 1 Formula Standar Kue Klemben	44
3.2	Uji Coba 2 Formula Standar Kue Klemben	45
3. 3	Bagan alur Uji Coba formula 2 Standar kue klemben	46
3.4	Diagram Alur Pembuatan Bubuk Kacang Tanah	49
3.5	Bagan Alur Pembuatan Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	52
3.6	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 2%	54
3.8	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 4%	55
3.9	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 6%	56
3.10	Hasil Uji Coba Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah 8%	57
3.11	Ilustrasi Pengukuran Daya Kembang Kue Klemben	58

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Instrumen Penilaian Uji Validasi	109
2.	Instrumen Penilaian Mutu Sensoris	111
3.	Hasil Uji Validasi Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	113
4.	Surat Keterangan Kelayakan Produk	114
5.	Bahan-bahan Pembuatan Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	119
6.	Proses Pembuatan Bubuk Kacang Tanah	120
7.	Proses Pembuatan Kue Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah	121
8.	Dokumentasi Pengambilan Data Mutu Sensoris	122
9.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Warna Bagian Atas	123
10.	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	123
11.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Warna Bagian Dalam	124
12.	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam	124
13.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Aroma	125
14.	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma	125
15.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Remah	126
16.	Perhitungan Hipotesis Aspek Remah	126
17.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Rasa Manis	127
18.	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis	127
19.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Rasa Kacang Tanah	128
20.	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Kacang Tanah	128
21.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Tekstur Kekeringan	130
22.	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Kekeringan	130

23.	Data Keseluruhan Uji Mutu Sensoris Klemben Fortifikasi Bubuk Kacang Tanah sebanyak 4%, 6%, dan 8% dari Aspek Pori Bagian Dalam	132
24.	Perhitungan Hipotesis Aspek Pori Bagian Dalam	132
25.	Tabel Distribusi Chi-Square	134
26.	Tabel Q	135
27.	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Kembang	136
28.	Perhitungan Daya Kembang	138
29.	Lampiran Hasil Perhitungan Uji Anova Daya Kembang	139
30.	F tabel	141
31.	Kemasan Produk Kue Klemben	142
32.	Daftar Riwayat Hidup	143



Intelligentia - Dignitas