

SKRIPSI
PENGARUH PERBANDINGAN TELUR DAN *CHIA SEED*
***(Salvia hispanica. L)* SEBAGAI BAHAN PENGIKAT**
TERHADAP VOLUME PENGEMBANGAN DAN MUTU
SENSORIS *MUFFIN*



Intelligentia - Dignitas

Disusun Oleh:
WAHYU ISMUNADI SUSILO
1514620039

Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026

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

Nama Mahasiswa : Wahyu Ismunadi Susilo
NIM : 1514620039
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Telur dan *Chia seed* (*Salvia hispanica L.*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Volume Pengembangan dan Mutu Sensoris *Muffin*

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

Jakarta, 03 Agustus 2026

Pembimbing 1,



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

Pembimbing 2,



Yeni Yulianti, S. Pd., M. Pd.
NIDN. 0013069008

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

BENTUK : SKRIPSI

Nama : Wahyu Ismunadi Susilo

No. Registrasi : 1514620039

Program Studi : Pendidikan Tata Boga

Judul : Pengaruh Perbandingan Telur dan *Chia seed* (*Salvia hispanica* L.)
Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Volume Pengembangan dan Mutu Sensoris Muffin

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

Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 28 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rusilanti, M. Si	
	NIDN. 0025066306	
Penguji Ahli 1	Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si	
	NIDN. 0002087803	
Penguji Ahli 2	Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes	
	NIDN. 0014016309	
Pembimbing 1	Dr. Annis Kandriasari, M. Pd	
	NIDN. 0402118402	
Pembimbing 2	Yeni Yulianti, M. Pd	
	NIDN. 0013069008	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Koordinator Program Studi

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

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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Wahyu Ismunadi Susilo
NIM : 1514620039
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul TA : Pengaruh Perbandingan Telur dan *Chia seed* (*Salvia hispanica* L.) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Volume Pengembangan dan Mutu Sensoris *Muffin*

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

Jakarta, 13 Agustus 2026
Yang Membuat Pernyataan



Wahyu Ismunadi Susilo
NIM. 15146200039



**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 : Wahyu Ismunadi Susilo
NIM : 1514620039
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat E-mail : iswahyu202@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 Telur dan *Chia seed (Salvia hispanica L.)* Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Volume Pengembangan dan Mutu Sensoris *Muffin*

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, 12 Agustus 2026
Penulis,

Wahyu Ismunadi Susilo

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Telur dan *Chia seed (Salvia hispanica L.)* Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Volume Pengembangan dan Mutu Sensoris Muffin”** guna memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta sekaligus dosen pembimbing I yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
2. Dr. Nur Riska, M.Si selaku dosen pembimbing Akademik.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang sudah memberi banyak masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
4. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga atas segala bantuannya.

Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua dan kakak yang selalu memberikan dukungan moril dan materil yang tiada henti, kepada sahabat- sahabat yang selalu menjadi motivasi penulis untuk menyelesaikan studi dan teman-teman yang selalu membantu dan menjadi penyemangat setiap harinya, serta seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat , baik bagi peneliti maupun pembaca

Jakarta, 18 Juli 2026

Penyusun,

Wahyu Ismunadi Susilo

1514620039

PENGARUH PERBANDINGAN TELUR DAN *CHIA SEED* (*Salvia hispanica*. L) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP VOLUME PENGEMBANGAN DAN MUTU SENSORIS *MUFFIN*

WAHYU ISMUNADI SUSILO

Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. dan Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh perbandingan *chia seed* (*Salvia hispanica* L.) dengan telur sebagai bahan pengikat terhadap volume pengembangan dan mutu sensoris *muffin*. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan tiga perlakuan perbandingan *chia seed* dengan telur, yaitu 1:9, 2:8, dan 3:7. Volume pengembangan diuji tiga kali pengulangan dan dianalisis menggunakan *One-Way Analysis of Variance* (ANOVA), sedangkan mutu sensoris diuji oleh 45 panelis agak terlatih menggunakan uji Kruskal–Wallis pada aspek warna, aroma margarin, aroma *chia seed*, rasa manis, rasa *chia seed*, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata volume *muffin* perlakuan 1:9, 2:8, dan 3:7 berturut-turut sebesar 49,33 ml, 49,00 ml, dan 48,67 ml, sedangkan kontrol sebesar 50,00 ml. Hasil ANOVA menunjukkan perbandingan *chia seed* dengan telur tidak berpengaruh signifikan terhadap volume pengembangan ($F_{hitung} = 0,60 < F_{tabel} = 5,14$). Uji Kruskal–Wallis menunjukkan tidak terdapat pengaruh signifikan pada warna ($\chi^2_{hitung} = 0,61 < \chi^2_{tabel} = 5,99$), aroma margarin ($0,02 < 5,99$), aroma *chia seed* ($0,77 < 5,99$), rasa manis ($0,17 < 5,99$), rasa *chia seed* ($0,51 < 5,99$), dan tekstur ($0,21 < 5,99$). Dengan demikian, penggunaan *chia seed* hingga perbandingan 3:7 dengan telur tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap volume pengembangan dan mutu sensoris *muffin*.

Kata kunci: *chia seed*, *muffin*, telur, volume pengembangan, mutu sensoris.

The Effect of Egg and Chia seed (*Salvia hispanica* L.) Ratio as a Binding Ingredient on Muffin Expansion Volume and Sensory Quality

WAHYU ISMUNADI SUSILO

Supervisor: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. dan Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd.

ABSTRACT

*This study aimed to analyze the effect of different ratios of chia seeds (*Salvia hispanica* L.) to eggs as binding agents on the volume expansion and sensory quality of muffins. The study employed an experimental method with three treatment ratios of chia seeds to eggs, namely 1:9, 2:8, and 3:7. The volume expansion was tested in three replications and analyzed using One-Way Analysis of Variance (ANOVA), while sensory quality was evaluated by 45 semi-trained panelists using the Kruskal–Wallis test, covering the attributes of color, margarine aroma, chia seed aroma, sweetness, chia seed taste, and texture. The results showed that the average muffin volumes for the 1:9, 2:8, and 3:7 treatments were 49.33 ml, 49.00 ml, and 48.67 ml, respectively, while the control was 50.00 ml. The ANOVA results indicated that the ratio of chia seeds to eggs did not have a significant effect on volume expansion ($F_{\text{calculated}} = 0.60 < F_{\text{table}} = 5.14$). The Kruskal–Wallis test showed no significant effect on color ($\chi^2_{\text{calculated}} = 0.61 < \chi^2_{\text{table}} = 5.99$), margarine aroma ($0.02 < 5.99$), chia seed aroma ($0.77 < 5.99$), sweetness ($0.17 < 5.99$), chia seed taste ($0.51 < 5.99$), or texture ($0.21 < 5.99$). Therefore, the use of chia seeds at a ratio of up to 3:7 with eggs did not have a significant effect on the volume expansion or sensory quality of muffins.*

Keywords: chia seeds, muffins, eggs, volume expansion, sensory quality.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.6.1 Manfaat bagi penulis.....	5
1.6.2 Manfaat bagi program studi	5
1.6.3 Manfaat bagi Masyarakat.....	5
BAB II KERANGKA TEORETIK	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Volume Pengembangan.....	6
2.1.2 Mutu Sensoris.....	6
2.1.3 <i>Muffin</i>	10
2.1.4 <i>Chia seed</i>	24
2.1.5 Penggunaan <i>Chia seed</i> sebagai Bahan Pengikat dalam Produk	

Pangan	27
2.2 Penelitian yang Relevan	28
2.3 Kerangka Pemikiran	30
2.4 Hipotesis Penelitian	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	32
3.2 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	32
3.2.1 Populasi dan Sampel	32
3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel	32
3.3 Definisi Operasional	33
3.3.1 <i>Chia seed</i>	33
3.3.2 <i>Muffin</i> dengan <i>Chia seed</i> sebagai bahan pengikat	33
3.3.3 Volume Pengembangan <i>Muffin</i> dengan <i>Chia seed</i>	34
3.3.4 Mutu Sensoris <i>Muffin</i> dengan <i>Chia seed</i> Sebagai Bahan pengikat ..	34
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 Penggunaan <i>Chia seed</i> Sebagai Bahan Pengikat	40
3.4.5 Prosedur Pembuatan <i>Muffin</i> Perbandingan <i>Chia seed</i> dengan telur	41
3.4.6 Uji Coba <i>Muffin</i> Dengan Perbandingan Telur dan <i>Chia seed</i> Berbeda	47
3.5 Penelitian Lanjutan	52
3.6 Pengujian Volume Pengembangan <i>Muffin</i>	53
3.7 Instrumen Penelitian	55
3.8 Teknik Pengumpulan Data	57

3.8.1 Volume Pengembangan.....	57
3.8.2 Mutu Sensoris.....	58
3.9 Teknik Analisis Data.....	58
3.9.1 Uji Volume Pengembangan	58
3.9.2 Uji Mutu Sensoris.....	59
3.10 Hipotesis Statistik	60
3.10.1 Hipotesis Statistik Volume Pengembangan	60
3.10.2 Hipotesis Statistik Mutu Sensoris	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	62
4.1 Hasil Penelitian	62
4.1.1 Hasil Uji Validasi	62
4.1.1.1 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	62
4.1.1.2 Hasil Validasi Aspek Aroma Margarin.....	63
4.1.1.3 Hasil Validasi Aspek Aroma <i>Chia seed</i>	64
4.1.1.4 Hasil Validasi Aspek Rasa Manis	64
4.1.1.5 Hasil Validasi Aspek Rasa <i>Chia seed</i>	65
4.1.1.6 Hasil Validasi Aspek Tekstur.....	66
4.1.2 Deskripsi Data dan Pengujian Hipotesis	66
4.1.2.1 Aspek warna <i>muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i>	67
4.1.2.2 Aspek aroma margarin <i>muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i> .	69
4.1.2.3 Aspek aroma <i>chia seed muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i> .	70
4.1.2.4 Aspek rasa manis <i>muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i>	72
4.1.2.5 Aspek rasa <i>chia seed muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i>	74
4.1.2.6 Aspek tekstur <i>muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i>	76
4.1.2.7 Analisis volume pengembangan <i>muffin</i> perbandingan telur dan <i>chia seed</i>	77

4.2 Pembahasan.....	79
4.3 Kelemahan Penelitian.....	84
BAB V PENUTUP.....	85
5.1 Kesimpulan.....	85
5.2 Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN.....	90



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Gizi <i>Chia seed</i> per 100 gr	26
2.2	Penelitian yang relevan	28
3.1	Desain penelitian volume pengembangan	36
3.2	Desain penelitian mutu sensoris	37
3.3	Formula Resep <i>Muffin</i> dari modul pengolahan kue kontinental	39
3.4	Uji coba tahap ke-1 formula kontrol <i>muffin</i>	39
3.5	Mutu sensoris hasil uji coba formula kontrol	39
3.6	Volume pengembangan hasil uji coba formula kontrol	40
3.7	Proses pembuatan <i>chia seed gel</i> yang digunakan dalam formula <i>muffin</i>	41
3.8	Alat pembuatan <i>muffin</i>	42
3.9	Hasil uji coba tahap 1 <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 1:9	47
3.10	Hasil uji tahap 1 formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 1:9	47
3.11	Volume pengembangan hasil uji tahap 1 formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 1:9	48
3.12	Uji coba tahap 2 <i>muffin</i> menggunakan perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 2:8	48
3.13	Hasil uji coba tahap 2 formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 2:8	49
3.14	Volume pengembangan hasil uji coba tahap 2 formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 2:8	49
3.15	Uji coba tahap III <i>muffin</i> menggunakan perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 3:7	49
3.16	Hasil Uji Tahap II Formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 3:7	50
3.17	Volume pengembangan Hasil Uji Tahap III Formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 3:7	50
3.18	Uji coba tahap IV <i>muffin</i> menggunakan perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 4:6	51
3.19	Hasil Uji Tahap IV Formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 4:6	51
3.20	Formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 1:9	52
3.21	Formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 2:8	53
3.22	Formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 3:7	53
3.23	Instrumen validasi panelis ahli	55
3.24	Instrumen Uji Mutu Sensoris	56
3.25	Instrumen Uji Volume Pengembangan <i>Muffin</i>	57
4.1	Hasil validasi aspek warna <i>muffin</i>	62
4.2	Hasil validasi aspek aroma margarin	63
4.3	Hasil validasi aspek aroma <i>chia seed</i>	64
4.4	Hasil validasi aspek rasa manis	64

4.5	Hasil validasi aspek rasa <i>chia seed</i>	65
4.6	Hasil validasi aspek tekstur	66
4.7	Hasil uji organoleptik aspek warna <i>muffin</i>	67
4.8	Penilaian data Hasil Uji Kruskal-Wallis Aspek Warna <i>muffin</i>	68
4.9	Hasil uji organoleptik aspek aroma margarin pada <i>muffin</i>	69
4.10	Penilaian data Hasil Uji Kruskal-Wallis Aspek aroma margarin pada <i>muffin</i>	70
4.11	Hasil uji organoleptik aspek aroma <i>chia seed</i> pada <i>muffin</i>	70
4.12	Penilaian data Hasil Uji Kruskal-Wallis Aspek aroma <i>chia seed</i> pada <i>muffin</i>	72
4.13	Hasil uji organoleptik aspek rasa manis <i>muffin</i>	72
4.14	Penilaian data Hasil Uji Kruskal-Wallis Aspek rasa manis pada <i>muffin</i>	73
4.15	Hasil uji organoleptik aspek rasa <i>chia seed</i> pada <i>muffin</i>	74
4.16	Hasil uji organoleptik aspek rasa <i>chia seed</i> pada <i>muffin</i>	75
4.17	Hasil uji organoleptik aspek tekstur <i>muffin</i>	76
4.18	Penilaian data Hasil Uji Kruskal-Wallis Aspek tekstur <i>muffin</i>	76
4.19	Hasil analisis volume pengembangan <i>muffin</i> dengan perbandingan telur dan <i>chia seed</i> berbeda	77
4.20	Uji ANOVA volume pengembangan <i>muffin</i> dengan perbandingan telur dan <i>chia seed</i> berbeda	78
4.21	Hasil hipotesis volume pengembangan <i>muffin</i>	79

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Muffin</i> tipe inggris dan amerika	11
2.2	Tepung terigu	16
2.3	Margarin	18
2.4	Telur	19
2.5	Gula pasir	20
2.6	Baking powder	21
2.7	Diagram alur pembuatan <i>muffin</i>	23
2.8	<i>Chia seed</i>	24
3.1	Hasil Uji Coba Formula Kontrol utuh dan dibelah	39
3.2	Timbangan digital	42
3.3	Mixing bowl	42
3.4	Mixer	42
3.5	Spatula	42
3.6	<i>Blender</i>	42
3.7	<i>Strainer</i>	43
3.8	Gelas takar	43
3.9	Piping bag	43
3.10	Cetakan <i>muffin</i>	43
3.11	Kertas <i>muffin</i>	43
3.12	Oven listrik	44
3.13	Timer digital	44
3.14	Wadah Penyimpanan	44
3.15	Diagram Alur Pembuatan <i>Muffin</i> dengan perbandingan <i>chia seed</i> dan telur berbeda	46
3.16	Hasil uji coba tahap I formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 1:9 utuh dan dibelah	47
3.17	Hasil uji coba tahap II formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 2:8 utuh dan dibelah	48
3.18	Hasil uji coba tahap III formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 3:7 utuh dan dibelah	50
3.19	Hasil Uji coba tahap IV formula <i>muffin</i> perbandingan <i>chia seed gel</i> dengan telur 4:6 utuh dan dibelah	52

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Validasi oleh Panelis Ahli	90
2	Olah data Panelis Ahli	92
3	Lembar Instrumen Uji Mutu Sensoris	93
4	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Pada Aspek Warna <i>Muffin</i>	95
5	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna <i>Muffin</i>	96
6	Tabulasi Data Aspek Aroma margarin <i>muffin</i>	97
7	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Margarin <i>Muffin</i>	98
8	Tabulasi Data Aspek Aroma <i>chia seed</i> pada <i>muffin</i>	99
9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma <i>Chia seed</i> pada <i>Muffin</i>	100
10	Tabulasi Data Aspek rasa manis <i>muffin</i>	101
11	Hasil Uji Hipotesis Aspek rasa manis pada <i>Muffin</i>	102
12	Tabulasi Data Aspek rasa <i>chia seed</i> pada <i>muffin</i>	103
13	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa <i>Chia seed</i> pada <i>Muffin</i>	104
14	Tabulasi Data Aspek tekstur pada <i>muffin</i>	105
15	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur pada <i>Muffin</i>	106
16	Uji ANOVA Volume Pengembangan <i>Muffin</i>	107
17	Proses Pengukuran Volume <i>Muffin</i>	109
18	Tabel Distribusi X (Chi Square)	110
19	Tabel Distribusi X (Chi Square)	111
20	Proses Pembuatan <i>Muffin</i>	112
21	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Mutu Sensoris	113