

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Daftar Bahan .....	15
<b>Tabel 2. 2</b> Daftar Alat .....	17
<b>Tabel 2. 3</b> Waktu Penelitian .....	21
<b>Tabel 2. 4</b> Resep Kue Cubit Tepung Terigu .....	22
<b>Tabel 2. 5</b> Resep Kue Cubit Tepung Ketan Hitam .....	23
<b>Tabel 2. 6</b> Tahapan Pembuatan Kue Cubit Tepung Ketan Hitam.....	24
<b>Tabel 3. 1</b> Rancangan Acak Lengkap .....	27
<b>Tabel 3. 2</b> Rancangan Percobaan .....	28
<b>Tabel 3. 3</b> Operasionalisasi Variabel untuk Uji Hedonik.....	29
<b>Tabel 3. 4</b> Operasionalisasi Variabel untuk Uji Pembedaan .....	32
<b>Tabel 4. 1</b> Paired Test Uji Hedonik .....	35
<b>Tabel 4. 2</b> Paired Sample Test Warna .....	35
<b>Tabel 4. 3</b> Paired Sample Test Aroma .....	36
<b>Tabel 4. 4</b> Paired Sample Test Tekstur.....	36
<b>Tabel 4. 5</b> Paired Sample Test Rasa .....	36
<b>Tabel 4. 6</b> Paired Test Uji Organoleptik .....	36
<b>Tabel 4. 7</b> Tabel Tabulasi Nilai Keseluruhan Uji Hedonik Kue Cubit .....	46
<b>Tabel 4. 8</b> Tabel Tabulasi Nilai Keseluruhan Uji Organoleptik Kue Cubit .....	48

## DAFTAR GRAFIK

<b>Grafik 1. 1</b> Rata-rata Konsumsi Tepung Terigu per Kapita di Indonesia (2016 - 2023) .....	2
<b>Grafik 1. 2</b> Rata-rata Konsumsi Beras Ketan .....	3

