

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Uji Coba .....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II</b> .....	5
2.1 Bahan dan alat pembuatan produk .....	5
2.1.1 Bahan .....	5
2.1.2 Alat.....	9
2.2 Metode Pembuatan Uji Coba .....	10
2.3 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	11
2.4 Prosedur pembuatan produk .....	12

2.4.1 Cara pembuatan produk .....	12
<b>BAB III</b> .....	18
3.1 Rancangan Percobaan.....	18
3.2 Uji Hedonik .....	21
3.3 Uji Organoleptik.....	22
3.4 Tahapan Pengamatan Produk .....	25
<b>BAB IV</b> .....	1
4.1 Responden Panelis Uji Hedonik.....	1
4.1.1 Gambaran umum Panelis Uji Hedonik .....	1
4.2 Hasil Uji Hedonik.....	2
4.2.1 Kue Lapis pepe Kontrol (P1).....	2
4.2.2 Kue Lapis pepe dengan 45% tepung hanjeli (P4).....	7
4.2.3 Kue Lapis pepe dengan 50% tepung hanjeli (P7).....	11
4.2.5 Kue lapis pepe dengan 60% tepung hanjeli (P13).....	19
4.3 Pembahasan Uji Hedonik .....	23
4.4 Gambaran Umum Responden Uji Organoleptik .....	24
4.5 Hasil dan Pembahasan Uji organoleptik.....	26
4.5.1 Warna.....	26
4.5.2 Aroma .....	27
4.5.3 Tekstur .....	28
4.5.4 Rasa.....	29
<b>BAB V</b> .....	31
5.1 Kesimpulan.....	31
5.2 Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	33

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2. 1</b> Flowchart Prosedur Pelaksanaan Uji Coba .....	17
<b>Gambar 4. 1</b> Jenis Kelamin Responden Uji Hedonik.....	1
<b>Gambar 4. 2</b> Domisili Responden Uji Hedonik.....	1
<b>Gambar 4. 3</b> Usia Responden Uji Hedonik .....	2
<b>Gambar 4. 4</b> Pekerjaan Responden Uji Hedonik.....	2
<b>Gambar 4. 5</b> Jenis Kelamin dari 8 Responden Uji Organoleptik .....	24
<b>Gambar 4. 6</b> Domisili dari 8 Responden Uji Organoleptik .....	24
<b>Gambar 4. 7</b> Usia dari 8 Responden Uji Organoleptik.....	25
<b>Gambar 4. 8</b> Pekerjaan dari 8 Responden Uji Organoleptik .....	25



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Kandungan Nutrisi .....	6
<b>Tabel 2. 2</b> Bahan Pembuatan Kue Lapis Pepe.....	7
<b>Tabel 2. 3</b> Alat dalam pembuatan Kue Lapis Pepe .....	9
<b>Tabel 2. 4</b> Tempat dan Waktu Uji Coba.....	11
<b>Tabel 2. 5</b> Resep Kue Lapis Pepe Original.....	12
<b>Tabel 2. 6</b> Resep Kue Lapis Pepe dengan Tepung hanjeli .....	13
<b>Tabel 2. 7</b> Metode Pembuatan Kue Lapis Pepe Tepung Hanjeli.....	13
<b>Tabel 2. 8</b> Tahapan Pembuatan Kue Lapis Pepe Tepung hanjeli .....	15
<b>Tabel 3. 1</b> Pra-uji coba komposisi Kue lapis Pepe dengan Tepung Hanjeli.....	18
<b>Tabel 3. 2</b> Rancangan Acak Lengkap.....	20
<b>Tabel 3. 3</b> Rancangan Percobaan.....	20
<b>Tabel 3. 4</b> Operasional Variabel untuk Uji Kesukaan.....	21
<b>Tabel 3. 5</b> Teori Panelis.....	22
<b>Tabel 3. 6</b> Operasional Variabel untuk Uji Organoleptik .....	24
<b>Tabel 4. 1</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	3
<b>Tabel 4. 2</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Usia .....	3
<b>Tabel 4. 3</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	4
<b>Tabel 4. 4</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Usia .....	4
<b>Tabel 4. 5</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	5
<b>Tabel 4. 6</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Usia .....	5
<b>Tabel 4. 7</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	6
<b>Tabel 4. 8</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe Kontrol (P1) Berdasarkan Usia .....	6

<b>Tabel 4. 9</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	7
<b>Tabel 4. 10</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Usia .....	7
<b>Tabel 4. 11</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	8
<b>Tabel 4. 12</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Usia .....	8
<b>Tabel 4. 13</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	9
<b>Tabel 4. 14</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Usia .....	9
<b>Tabel 4. 15</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	10
<b>Tabel 4. 16</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 45% (P4) Berdasarkan Usia .....	10
<b>Tabel 4. 17</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	11
<b>Tabel 4. 18</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Usia .....	11
<b>Tabel 4. 19</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	12
<b>Tabel 4. 20</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Usia .....	12
<b>Tabel 4. 21</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	13
<b>Tabel 4. 22</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Usia .....	13
<b>Tabel 4. 23</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Jenis Kelamin.....	14
<b>Tabel 4. 24</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 50% (P7) Berdasarkan Usia .....	14

<b>Tabel 4. 25</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	15
<b>Tabel 4. 26</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Usia .....	15
<b>Tabel 4. 27</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	16
<b>Tabel 4. 28</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Usia .....	16
<b>Tabel 4. 29</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	17
<b>Tabel 4. 30</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Usia .....	17
<b>Tabel 4. 31</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	18
<b>Tabel 4. 32</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 55% (P10) Berdasarkan Usia .....	18
<b>Tabel 4. 33</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	19
<b>Tabel 4. 34</b> Tingkat Kesukaan Warna Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Usia .....	19
<b>Tabel 4. 35</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	20
<b>Tabel 4. 36</b> Tingkat Kesukaan Aroma Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Usia .....	20
<b>Tabel 4. 37</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	21
<b>Tabel 4. 38</b> Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Usia .....	21
<b>Tabel 4. 39</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Jenis Kelamin .....	22
<b>Tabel 4. 40</b> Tingkat Kesukaan Rasa Kue Lapis Pepe 60% (P13) Berdasarkan Usia .....	22

<b>Tabel 4. 41</b> Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Lapis Pepe Tepung Tapioka dan Tepung Hanjeli.....	23
<b>Tabel 4. 42</b> Hasil Paired Sample T-Test Warna.....	26
<b>Tabel 4. 43</b> Hasil Paired Sample T-Test Aroma.....	27
<b>Tabel 4. 44</b> Hasil Paired Sample T-Test Tekstur .....	28
<b>Tabel 4. 45</b> Hasil Paired Sample T-Test Rasa.....	29



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Kuisisioner Uji Hedonik.....	36
<b>Lampiran 2.</b> Kuisisioner Uji Organoleptik .....	39
<b>Lampiran 3.</b> Data Responden Uji Hedonik .....	44
<b>Lampiran 4.</b> Data Panelis Uji Organoleptik .....	47
<b>Lampiran 5.</b> Analisis Uji Organoleptik (SPSS) .....	48
<b>Lampiran 6.</b> Dokumentasi .....	52
<b>Lampiran 7.</b> Uji Plagiarisme dengan Turnitin.....	53

