

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Penelitian ini meneliti tentang Analisis Tingkat Kesukaan *Ombre cake* Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu. Dengan variabel *independend* adalah Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ), Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ), dan Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ), sedangkan untuk variabel dependen tingkat kesukaan responden terhadap *ombre cake*. Dalam penelitian ini menggunakan analisis friedman two way anova dengan bantuan program spss versi 25 *for windows*. Data sampel yang digunakan sebanyak 25 kuesioner.

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sesuai dengan data-data yang telah dikumpulkan dan diolah, maka peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan Uji Friedman menunjukan hasil uji kesukaan pada aspek Rasa menyatakan bahwa  $H_0$  diterima dengan tidak terdapat perbedaan nilai yang signifikan antara Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ), Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ), dan Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) dalam pembuatan *Ombre cake*. Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat tingkat signifikan tabel statistics sebesar  $0,273 > 0,05$ , dengan demikian  $H_0$  diterima.

2. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek Aroma menyatakan bahwa  $H_0$  diterima dengan tidak terdapat perbedaan nilai yang signifikan antara Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ) , Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ), dan Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) dalam pembuatan *Ombre cake*. Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat tingkat signifikan tabel statistics sebesar  $0,841 > 0,05$ , dengan demikian  $H_0$  diterima.
3. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek Warna menyatakan bahwa  $H_0$  ditolak dengan adanya perbedaan nilai yang signifikan antara Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu (25% : 75%) , Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ), dan Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) dalam pembuatan *Ombre cake*. Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat tingkat signifikan tabel statistics sebesar  $0,036 < 0,05$ , dengan demikian  $H_0$  ditolak.
4. Berdasarkan Uji Friedman menunjukkan hasil uji kesukaan pada aspek Tekstur menyatakan bahwa  $H_0$  ditolak dengan adanya perbedaan nilai yang signifikan antara Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu (25% : 75%) , Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ), dan Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) dalam pembuatan *Ombre cake*. Hal ini dapat dibuktikan dengan melihat tingkat signifikan tabel statistics sebesar  $0,003 < 0,05$ , dengan demikian  $H_0$  ditolak.

## B. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan hasil penelitian, maka peneliti mempunyai beberapa saran sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan *Ombre cake* Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu sebaiknya memilih biji nangka yang masih bagus, dan dalam proses pembuatan tepung biji nangka harus dijemur sampai kering untuk mengurangi bau apek tidak segar pada tepung sehingga mendapatkan kualitas tepung biji nangka yang bagus.
2. Dalam pembuatan *Ombre cake* Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu sebaiknya perhatikan dan sesuaikan penakaran resep dengan karakteristik produk yang akan dibuat untuk menghasilkan rasa, aroma, warna dan tekstur yang baik.
3. Dalam pembuatan *Ombre cake* Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu perlu diperhatikan pada saat pemanggangan adonan jangan terlalu sering dibuka karena akan membuat tekstur *cake* tidak mengembang.
4. Peneliti selanjutnya Tidak perlu ditambahkan aroma nangka untuk mengangkat cita rasa Biji Nangka pada *cake* asli dan perlunya gradasi atau layer pada *cake* minimal 6 layer dengan warna yang berurutan mulai dari yang warna paling gelap ke warna terang.
5. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan penggunaan 100% tepung biji nangka dengan inovasi yang baru untuk memperkaya keanekaragaman kuliner Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adikharini. 2012 halaman 56. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka. Tersedia di Jurnal pemanfaatan tepung biji nangka menjadi kue pia kering. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Antoni Salim. 2012 halaman 5. Kadar Gluten Tepung Terigu. Bogasari. Jakarta.
- Departemen Perindustrian RI. 2010. Kandungan kimia zat gizi tepung biji nangka. Jakarta.
- DKBM. 2010. Kandungan Kimia Zat Gizi Tepung Terigu. Indonesia
- Faridah. 2008 halaman 304. Product cake. Tersedia di : all about tentang cake dan roti.
- Kartiningtyas Permata Sari : 2012 halaman 20. dalam jurnal yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* lamk) sebagai substitusi dalam pembuatan kudapan berbahan dasar tepung terigu untuk PMT pada balita.
- Manfred Lange dan BBC (2004) dan U.S. Wheat Associates (1983). Bahan Utama Cake dan Bahan Pelengkap Cake. Tersedia di : all about tentang cake dan roti. Bandung. Jawa Barat.
- Prihandana Budi Nugraha. 2018. Tersedia di : skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Putu Ayu Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor”. STP AMPTA Yogyakarta.
- Rindit. 2008 halaman 38. Tepung Biji Nangka. Tersedia di : e-jurnal pemanfaatan tepung biji nangka menjadi kue pia kering. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Rahayu. 2010 halaman 14 – 15. Tepung Terigu. Tersedia di Jurnal UAJY. Yogyakarta
- Santosa. 2016 halaman 61. Statistik Hospitality. Yogyakarta
- \_\_\_\_\_. 2016 halaman 67. Statistik Hospitality. Yogyakarta.
- Setyawati. 2010. Kandungan gizi dan manfaat biji nangka. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.

- Sindumarta. 2012. Kandungan gizi biji nangka. Jurnal pemanfaatan biji nangka. Universitas pendidikan ganesha.
- Subagjo. 2007. Metode pembuatan cake. Tersedia di : All about cake dan roti. Bandung. Jawa Barat.
- Suhardjito. 2010 dan U.S. Wheat Associates (1999). Tersedia di : All about cake dan roti. Bandung. Jawa Barat.
- Wardhana Denni Saputra. 2018. Tersedia di : skripsi yang berjudul “Pemanfaatan biji nangka menjadi substitusi susu sapi pada olahan produk es krim”. STP AMPTA Yogyakarta.
- Winarno. F. G. 2000. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah. E. 2007. Buah Dan Sayur Untuk Terapi. Jakarta : Penerbit Swadaya.

**Website :**

- Astawan. 2007. Nangka Sehatkan Mata. Tersedia : <http://cybermed.cbn.net.id> (diakses pukul 15.15 WIB, 30 Maret 2019)
- Dody wiraseto. 2012. Ombre cake trend cake selanjutnya. Tersedia : <https://wirasetododdy.wordpress.com> (diakses pukul 11.24 WIB, 19 Februari 2019)
- E Syarifudin. 2016. Latar Belakang Masalah Kuliner Indonesia. Tersedia : <http://eprints.ums.ac.id/42830/1/BAB%20I.pdf> . (diakses pukul 11.15 WIB, 19 Februari 2019)
- Femina. 2013. Ombre cake dan cake cookies. Tersedia : <https://www.femina.co.id> (diakses pukul 11.00 WIB, 19 Februari 2019)
- Mas Ad. 2016. Pengertian, Klasifikasi, Jenis, Manfaat Serta Efek Samping Mengkonsumsi Nangka. Tersedia : <https://www.faunadanflora.com>. (diakses pukul 13.00 WIB, 19 Februari 2019)

# LAMPIRAN



**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id) Email : [info@ampta.ac.id](mailto:info@ampta.ac.id), [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

Nomor : 1525/Q.AMPTA/VII/2020

Yogyakarta, 30 Juli 2020

Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth  
Bapak Medi Purwanto  
Ketua RT 10, Nologaten, Catur Tunggal,  
Depok Sleman  
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di RT 10, Nologaten, Catur Tunggal, depok, Sleman, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 03 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 03 September 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Eva Fatmawati  
No Mahasiswa : 316100913  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"ANALISIS TINGKAT KESUKAAN OMBRE CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:  
-File

## SURAT BALASAN

17 Agustus 2020

Kepada Yth,  
Bapak Drs. Prihatno, MM  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

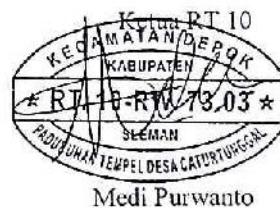
Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini selaku Ketua RT 10, Nologaten, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta, menerangkan bahwa :

Nama : Eva Fatmawati  
NIM : 316100913  
Prodi : Pengelolaan Perhotelan (Diploma 4)  
Judul Penelitian : "ANALISIS TINGKAT KESUKAAN OMBRE CAKE BERBAHAN DASAR TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU"

Dengan ini saya selaku Ketua RT 10 memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian di Arca Nologaten, Catur Tunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta. Demikian surat balasan ini kami sampaikan, agar digunakan dengan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 17 Agustus 2020



Medi Purwanto

## **Kuesioner Penilaian**

### **“Analisis Tingkat Kesukaan Ombre Cake Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu”**

Petunjuk Pengisian Kuisioner!!!

#### **A. Identitas Responden**

Nama	: .....	Boleh diisi / Tidak
Jenis Kelamin	: <input type="checkbox"/> Laki-laki <input type="checkbox"/> Perempuan	
Usia	: <input type="checkbox"/> 15-20 th <input type="checkbox"/> 21- 25 th <input type="checkbox"/> 26-30 th <input type="checkbox"/> 30 th - keatas	
Pekerjaan	: <input type="checkbox"/> Mahasiswa <input type="checkbox"/> Pedagang <input type="checkbox"/> Karyawan <input type="checkbox"/> Chef	

#### **B. Petunjuk Penilaian**

1. Panelis diminta untuk menilai ombre cake berbahan dasar tepung biji nangka sebagai substansi dengan tepung terigu.
2. Berikan penilaian dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Adapun skor pada skala pengukuran yang harus dilakukan untuk menjawab pertanyaan dari kuisioner adalah sebagai berikut :

Sangat suka = 5

Suka = 4

Netral = 3

Tidak Suka = 2

Sangat Tidak Suka = 1

Daftar Pertanyaan Kuesioner

Metode Pengolahan	Jenis Tepung yang digunakan	Pertanyaan	Penilaian Responden				
			SS	S	N	TS	STS
Ombre Cake	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu (25% : 75%)	1. Ombre Cake memiliki <b>Rasa</b> yang manis					
		2. Ombre Cake memiliki <b>Aroma</b> biji nangka yang harum					
		3. Ombre Cake memiliki <b>Warna</b> yang menarik					
		4. Ombre Cake memiliki <b>Tekstur</b> yang lembut					
	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu (75% : 25%)	1. Ombre Cake memiliki <b>Rasa</b> yang manis					
		2. Ombre Cake memiliki <b>Aroma</b> biji nangka yang harum					
		3. Ombre Cake memiliki <b>Warna</b> yang menarik					
		4. Ombre Cake memiliki <b>Tekstur</b> yang lembut					
	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu (50% : 50%)	1. Ombre Cake memiliki <b>Rasa</b> yang manis					
		2. Ombre Cake memiliki <b>Aroma</b> biji nangka yang harum					
		3. Ombre Cake memiliki <b>Warna</b> yang menarik					
		4. Ombre Cake memiliki <b>Tekstur</b> yang lembut					

Saran terhadap hasil produk Ombre Cake :

NO	NAMA	GENDER	USIA	STATUS KERJA	OMBRE CAKE (25% : 75%)				OMBRE CAKE (75% : 25%)				OMBRE CAKE (50% :50%)				SUM
					R1	A1	W1	T1	R2	A2	W3	T3	R3	A3	W3	T3	
1	Riana Nur Isnaini	P	15-20 th	M	4	4	3	5	4	4	3	2	4	4	4	4	45
2	Fadhil Subagyo	L	15-20 th	M	4	4	3	5	5	4	3	2	5	4	3	3	45
3	Agnesty Ghorsa Nafis	P	21-25 th	M	5	2	3	4	2	4	3	3	4	5	5	3	43
4	Alianca M. Da Costa	P	21-25 th	M	5	5	5	3	4	5	5	3	5	5	5	3	53
5	Istiqomah	P	21-25 th	M	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	57
6	Engki	L	21-25 th	M	5	4	3	3	4	2	3	3	5	5	3	4	44
7	Devina Amadea	P	21-25 th	M	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	52
8	Bastian Tyas Prananta	L	21-25 th	M	5	5	5	5	3	3	3	3	4	4	4	4	48
9	Arto Manihing	L	26-30 th	M	4	4	5	3	4	5	5	3	3	4	5	3	48
10	Devi Widyanita P.	P	21-25 th	M	5	4	5	5	5	5	4	3	5	5	5	4	55
11	Eni Sukartinah	P	30-keatas	P	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	54
12	Sri Anita Sari	P	30-keatas	P	4	4	4	3	5	4	5	4	4	4	4	4	49
13	Sri	P	30-keatas	P	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	50
14	Eka Kartika	P	30-keatas	K	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	56
15	Wawat	L	30-keatas	P	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	57
16	Wasmi	P	30-keatas	P	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	55
17	Suparti	P	30-keatas	K	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	46
18	Sahono	L	30-keatas	P	5	5	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	52
19	Sabar Eko Mulyono	L	30-keatas	P	4	5	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	46

20	Prapto	L	30-keatas	P	4	3	3	4	4	4	3	2	5	3	4	2	41
21	Rini	P	30-keatas	C	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	40
22	Boby Setiawan	L	26-30 th	C	3	5	4	3	4	4	4	3	4	3	4	5	46
23	Catur Arief Kurniawan	L	30-keatas	C	5	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	53
24	Setyo P	L	30-keatas	C	4	4	3	5	3	4	3	4	3	4	3	4	44
25	Uliana Gracia Maylan	P	26-30 th	C	4	4	5	4	4	4	4	3	5	4	4	5	50
	TOTAL				111	103	103	104	104	103	98	86	110	103	106	98	1229

## KETERANGAN :

Gender : P = Perempuan L = Laki-laki	Status Pekerjaan : M = Mahasiswa P = Pedagang K = Karyawan C = Chef	Penilaian : R = Rasa A = Aroma W = Warna T = Tekstur
---	--	---

## **OUTPUT PENELITIAN DAN OUTPUT SPSS VERSI 25**

### **Jenis Kelamin Panelis**

Jenis Kelamin	Frekuensi	Presentase
Laki-laki	11	44%
Perempuan	14	56%
Total	25	100%

### **Usia Responden**

Usia	Frekuensi	Presentase
15 – 20 th	2	8%
21 – 25 th	7	28%
26 – 30 th	3	12%
31 – ke atas	13	52%
Total	25	100%

### **Pekerjaan Responden**

Pekerjaan	Frekuensi	Presentase
Mahasiswa	10	40%
Pedagang	8	32%
Karyawan	2	8%
Chef	5	20%
Total	25	100%

### Uji Validitas Varaiabel X1, X2, X3

RASA1	Pearson Correlation	,596 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,002	
	N	25	
WARNA1	Pearson Correlation	,521 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,008	
	N	25	
AROMA1	Pearson Correlation	,824 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	25	
TEKSTUR1	Pearson Correlation	,250	TIDAK VALID
	Sig. (2-tailed)	,228	
	N	25	
RASA2	Pearson Correlation	,610 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,001	
	N	25	
WARNA2	Pearson Correlation	,617 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,001	
	N	25	
AROMA2	Pearson Correlation	,762 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,000	
	N	25	
TEKSTUR2	Pearson Correlation	,516 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,008	
	N	25	
RASA3	Pearson Correlation	,425 *	VALID
	Sig. (2-tailed)	,034	
	N	25	
WARNA3	Pearson Correlation	,500 *	VALID
	Sig. (2-tailed)	,011	
	N	25	
AROMA3	Pearson Correlation	,620 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,001	
	N	25	
TEKSTUR3	Pearson Correlation	,555 **	VALID
	Sig. (2-tailed)	,004	
	N	25	
TOTAL	Pearson Correlation	1	
	Sig. (2-tailed)		
	N	25	

### Hasil Uji Reliabilitas Variabel X1, X2, X3

Case Processing Summary			
		N	%
Cases	Valid	25	100,0
	Excluded <sup>a</sup>	0	,0
	Total	25	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
,808	12

Item-Total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
RASA1	44,72	22,210	,504	,791
WARNA1	45,04	22,207	,395	,800
AROMA1	45,04	19,457	,759	,763
TEKSTUR1	45,00	24,333	,095	,828
RASA2	45,00	21,417	,495	,791
WARNA2	45,04	21,707	,516	,789
AROMA2	45,24	20,107	,680	,772
TEKSTUR2	45,72	22,293	,392	,800
RASA3	44,76	23,357	,313	,806
WARNA3	45,04	22,790	,392	,800
AROMA3	44,92	21,993	,529	,789
TEKSTUR3	45,24	22,023	,438	,796

**UJI MEAN ASPEK RASA, AROMA, WARNA, DAN TEKSTUR OMBRE CAKE**

**Uji Mean Rasa**

Rasa (R)	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ) / R1	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ) / R2	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) / R3
Total	111	104	110
Mean	4,44	4,16	4,4

**Uji Mean Aroma**

Aroma (A)	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ) / A1	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ) / A2	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) / A3
Total	103	103	103
Mean	4,12	4,12	4,12

**Uji Mean Warna**

Warna (W)	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ) / W1	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ) / W2	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) / W3
Total	103	98	106
Mean	4,12	3,92	4,24

### **Uji Mean Tekstur**

Tekstur (T)	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 25% : 75% ) / T1	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 75% : 25% ) / T2	Tepung Biji Nangka : Tepung Terigu ( 50% : 50% ) / T3
Total	104	86	98
Mean	4,16	3,44	3,92

### **DESCRIPTIVES VARIABLES = RASA, AROMA, WARNA, DAN TEKSTUR**

#### **Deskriptif Statistik Aspek Rasa**

Descriptive Statistics							
	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
RASA1	25	3	5	111	4,44	,651	,423
RASA2	25	2	5	104	4,16	,800	,640
RASA3	25	3	5	110	4,40	,645	,417
Valid N (listwise)	25						

#### **Deskriptif Statistik Aspek Aroma**

Descriptive Statistics							
	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
AROMA1	25	2	5	103	4,12	,781	,610
AROMA2	25	2	5	103	4,12	,726	,527
AROMA3	25	3	5	103	4,12	,666	,443
Valid N (listwise)	25						

### **Deskriptif Statistik Aspek Warna**

<b>Descriptive Statistics</b>							
	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
WARNA1	25	3	5	103	4,12	,833	,693
WARNA2	25	3	5	98	3,92	,812	,660
WARNA3	25	3	5	106	4,24	,663	,440
Valid N (listwise)	25						

### **Deskriptif Statistik Aspek Tekstur**

<b>Descriptive Statistics</b>							
	N	Minimum	Maximum	Sum	Mean	Std. Deviation	Variance
TEKSTUR1	25	3	5	104	4,16	,800	,640
TEKSTUR2	25	2	5	86	3,44	,768	,590
TEKSTUR3	25	2	5	98	3,92	,759	,577
Valid N (listwise)	25						

## **TESTS OF NORMALITY ASPEK RASA, AROMA, WARNA DAN TEKSTUR**

## Tests of Normality Rasa

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PENILAIAN RASA 1 (25%:75%)	,325	25	,000	,744	25	,000
Standardized Residual for RASA1	,325	25	,000	,744	25	,000
Standardized Residual for RASA2	,261	25	,000	,815	25	,000
Standardized Residual for RASA3	,304	25	,000	,756	25	,000

## Tests of Normality Aroma

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for AROMA1	,279	25	,000	,816	25	,000
Standardized Residual for AROMA2	,314	25	,000	,778	25	,000
Standardized Residual for AROMA3	,292	25	,000	,796	25	,000

## Tests of Normality Warna

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for WARNA1	,255	25	,000	,789	25	,000
Standardized Residual for WARNA2	,231	25	,001	,801	25	,000
Standardized Residual for WARNA3	,281	25	,000	,786	25	,000

## Tests of Normality Tekstur

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for TEKSTUR1	,253	25	,000	,795	25	,000
Standardized Residual for TEKSTUR2	,287	25	,000	,838	25	,001
Standardized Residual for TEKSTUR3	,302	25	,000	,838	25	,001

### **Uji Friedman Aspek Rasa (*Mean Rank*)**

<b>Ranks</b>	
	<b>Mean Rank</b>
PENILAIAN RASA 1 (25%:75%)	2,10
PENILAIAN RASA 2 (75%:25%)	1,82
PENILAIAN RASA 3 (50%:50%)	2,08

### **Uji Friedman Test Statistic Aspek Rasa**

<b>Test Statistics<sup>a</sup></b>	
N	25
Chi-Square	2,596
Df	2
Asymp. Sig.	,273
a. Friedman Test	

### **Uji Friedman Aspek Aroma (*Mean Rank*)**

<b>Ranks</b>	
	<b>Mean Rank</b>
PENILAIAN AROMA 1 (25%:75%)	2,00
PENILAIAN AROMA 2 (75%:25%)	2,06
PENILAIAN AROMA 3 (50%:50%)	1,94

### **Uji Friedman Test Statistic Aspek Aroma**

Test Statistics <sup>a</sup>	
N	25
Chi-Square	,346
Df	2
Asymp. Sig.	,841
a. Friedman Test	

### **Uji Friedman Aspek Warna (*Mean Rank*)**

Ranks	
	Mean Rank
PENILAIAN WARNA 1 (25%:75%)	2,04
PENILAIAN WARNA 2 (75%:25%)	1,78
PENILAIAN WARNA 3 (50%:50%)	2,18

### **Uji Friedman Test Statistic Aspek Warna**

Test Statistics <sup>a</sup>	
N	25
Chi-Square	6,645
Df	2
Asymp. Sig.	,036
a. Friedman Test	

### **Uji Friedman Aspek Tekstur (*Mean Rank*)**

<b>Ranks</b>	
	Mean Rank
PENILAIAN TEKSTUR 1 (25%:75%)	2,32
PENILAIAN TEKSTUR 2 (75%:25%)	1,60
PENILAIAN TEKSTUR 3 (50%:50%)	2,08

### **Uji Friedman Test Statistic Aspek Tekstur**

<b>Test Statistics<sup>a</sup></b>	
N	25
Chi-Square	11,390
Df	2
Asymp. Sig.	,003
a. Friedman Test	

## DOKUMENTASI PENELITIAN



**Gambar 1.**  
**Penilaian kuesioner oleh Chef Catur Arief Kurniawan**



**Gambar 2.**  
**Penilaian kuesioner oleh Pedagang Ibu Eni Sukartinah**



**Gambar 3.**  
**Penilaian kuesioner oleh Ibu Eka Kartika**



**Gambar 4.**  
**Penilaian kuesioner oleh Ibu Sri**



**Gambar 5.**  
**Penilaian kuesioner oleh Mahasiswa**



**Gambar 6.**  
**Penilaian kuesioner oleh Mahasiswa**



**Gambar 7.**  
**Hasil Eksperimen *Ombre Cake***



**Gambar 8.**  
***Ombre Cake* dengan Tepung Biji Nangka 25%**



**Gambar 8.**  
*Ombre Cake dengan Tepung Biji Nangka 50%*



**Gambar 8.**  
*Ombre Cake dengan Tepung Biji Nangka 75%*



NAMA PEMBIMBING I : DRs. Prihatmo, MM.

NAMA PEMBIMBING II :

BERKAHUN DUCAR TEPUNG Biji Nangka Sel

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
ARIF DULI SAGUNO, S.S. M.M.NAMA MAHASISWA : Eva Fatmawati  
NO. MAHASISWA : 316100913

JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat Keukuran Ombre Cate

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	6/3/2020	Quely Agustini. Analisis Tingkat Keukuran Ombre Cate Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Sel	
2.	17/3/2020	Amelia Ningtyas Lukmanah Ombre Cate	
3.	24/3/2020	Bebakan, Zonne, Lenny Renyung Biji Nangka	
4.	31/3/2020	Sibarai Subektiwi, Tomy Prisia	
5.	7/4/2020	Rumium, Leamely	
6.	14/4/2020	Sahr Syifa, da, Lengky Syababan	
7.	21/4/2020	Anggita, R.R., S.S.	
8.	28/4/2020	da 20-25	
9.	5/5/2020	Jala hairis I Nyetas	

Pembimbing : H. Sulken

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	9/3/2020	Gata Sekelat	
2.	16/3/2020	-	
3.	23/3/2020	Puspa anglik	
4.	30/3/2020	Ys. Abo. D'Marla	
5.	6/4/2020	Yenny & H. Sulken	
6.	13/4/2020	Jend. Herry - Dapur	
7.	20/4/2020	berbili hunkis	
8.	27/4/2020	mu - ts & hukuh	
9.	4/5/2020	husnul ole	
10.	11/5/2020	AHC	



NAMA PEMBIMBING I: Drs. Prihatono, M.M

NAMA PEMBIMBING II:

NAMA MAHASISWA: Eva Fatmawati  
NO. MAHASISWA : 316100913  
JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat kesulitan Obbre late  
Barberhan Basur Tepung Biji Nangka  
Sebagaim Substitusi Tepung Terigu  
Arif Dwi Saputra, S.S. M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	8/8/2022	Quesioner ditulis	
		Mr. Henry Sia	
		an slopes inti	
		ya ingin nide	
		perbeda	
		tingkatan yg	
		pengetahua	
		• ke pembelajaran	
3	20/8/2022	Rumusan Penelitian	
		dan Batasan yg	
		di jatuhkan lagi	
4	24/8/2022	proposal	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	26/8/2022	- perbaiki format	
		penelitian	
		- Waktu penelitian	
		Di cari	
		Setelah	
		- Abstrak	
		3 part	
		4/8/2022	
		rumusan penelitian	
		oleh -	
		KLG yang	