

## DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Kesehatan. 2001. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta.
- J. Dostalova, P.K. 2009. The Changes Of-Galaktosidase During Germination And High Pressure Treatment Of Legume Seeds. Czech j. food science.
- Komariah, Kokom. 2011. Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental. Yogyakarta: Amara Books..
- Koswara, S. 2008. Kacang-kacangan. Diakses : 19 November 2012.[www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com).
- Mustakim, M. 2014. Budidaya Kacang Hijau. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Purwono, & Hartono, R. 2005. Kacang Hijau. Jakarta: Penebar Swadaya. Retrieved
- Rukmana, R., 1997. Kacang Hijau, Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta.
- Ratnaningsih, Nani. 2010. *Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: UNYpress
- S. Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UIPress
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharat Aksara : Jakarta
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada Universiti Press, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2006. *Statistika Untuk Penelitian*, Cetakan Ketujuh. Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sulhatun, Jalalluddin dan Tisara, 2014. *Lada Hitam sebagai bahan baku Pembuatan Oleoresin dengan Metode Ekstraksi*. Jurnal Teknologi Kimia Unimal,

Volume 2 Edisi 2 November 2014. Published on Monday, 25 agust  
2014. 08.03

Syarbini, M Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf

Untari, Ida. 2010. “*Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan*”.  
*Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 55

Utomo, J.S dan S.R. Antarlina. 1998. *Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk  
Kacang Tunggak*. Monograf Badan Penelitian Kacang dan Umbii 3: 120-  
138

Wibowo, Djoni. 2012. *Tepung Kulit Telur*. Jakarta : Universitas Bina Nusantara

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Skripsi




**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
 Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
 KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234  
 Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI**

Form Skripsi-03

Nama	: Achmad Fariz	
No Registrasi	: 175800003	
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga	
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, M.Kes.	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021	
Judul Skripsi	Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Hijau ( <i>Vigna Radiata</i> .) dalam Pengolahan <i>Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce</i>	

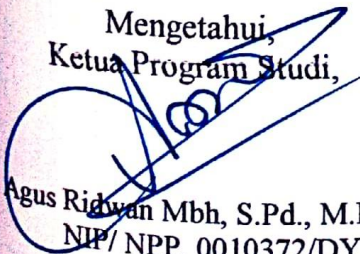
**KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN**

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan/paraf
1.	14 Oktober 2020	Acc Judul dan Pengajuan BAB I	f
2.	20 Oktober 2020	Revisi BAB I	f
3.	6 November 2020	Acc BAB I dan Pengajuan BAB II	f
4.	10 November 2020	Revisi BAB II	f
5.	14 November 2020	Acc BAB II dan Pengajuan BAB III	f
6.	4 Januari 2021	Revisi BAB III	f
7.	7 Januari 2021	Acc BAB III dan Pengajuan BAB IV	f
8.	18 Januari 2021	Revisi BAB IV	f
9.	21 Januari 2021	Acc BAB IV dan Pengajuan BAB V	f
10.	22 Januari 2021	Revisi dan Acc BAB V	f


**Dinyatakan selesai 3 Februari 2021**

Surabaya, 3 Februari 2021


Mengetahui,  
Ketua Program Studi,

  
Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd  
NIP/ NPP. 0010372/DY

Pembimbing,

  
Dr. Diana Evawati, M.Kes  
NIDN. 0029107501

Mahasiswa,

  
Achmad Fariz  
175800003

Lampiran 1: Format Revisi Skripsi



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK  
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181  
Website : [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) Email : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**FORMAT REVISI SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Achmad Fariz  
NIM : 175800003  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
(Tata Boga)  
Tanggal Ujian Skripsi : 11 Februari 2021  
Judul Skripsi : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata.*) dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*  
Penguji I : Dr. Atiqoh, M.Pd  
Penguji II : Dr. Susilowati, M.Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Abstrak		
2.	BAB II Kerangka Konseptual		
3.	BAB III Variabel dan Metode penelitian		
4.	BAB IV Hasil dan Pembahasan		
5.	Tata Penulisan dan Saran		

**Batas waktu revisi skripsi : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi**

Dosen Penguji I,

(Dr. Atiqoh, M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd)



# UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

## FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota  
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 Surabaya (01) 8281181  
Website: [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail: [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

Nomor : 490 /Ad.I/FT/XII /2020  
Lamp. : -  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Surabaya, 30 Desember 2020

Kepada Yth. Bapak ketua RT Kelurahan  
Pacarkembang, Kota Surabaya

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Achmad Fariz

NIM : 175800003

Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “*Daya terima masyarakat terhadap penambahan kacang hijau (vigna radiata.) dalam pengolahan chicken cordon bleu with barbeque sauce*”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.

NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

NPP.0010372/DY

**KELURAHAN PACARKEMBANG**  
**KECAMATAN TAMBAKSARI KOTA SURABAYA**  
**KODE POS 60132**  
**JAWA TIMUR**

---

No :  
Lampiran :  
Perihal : Surat Keterangan Penelitian

Kepada,  
Yth. Dekan Fakultas Teknik  
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya  
Di Tempat,

Berdasarkan surat permohonan ijin penelitian dari kampus, bersama dengan ini sebagai Ketua RT 10 RW 06 Kelurahan Pacarkembang Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya, menerangkan bahwa:

Nama : Achmad Fariz  
NIM : 175800003

Pada tanggal 22 Januari sampai dengan 26 Januari 2021 telah mengadakan penelitian skripsi dan mengambil data di wilayah kami dengan tujuan untuk menyelesaikan skripsi. Demikian surat keterangan ini digunakan sebagaimana mestinya.

Ketua RT 10 RW 06  
Pacarkembang



(Efendi)

**Lampiran:4 Lembar Kuesioner**

**LEMBAR KUESIONER**

**Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang hijau (*Vigna Radiata.*) Dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu With Barbeque Sauce***

A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal :  
Nama :  
Usia : Tahun  
Alamat :  
Jenis Kelamin : L / P

B. Petunjuk Pengisian Lembar Observasi

1. Mohon bantuan atas ketersediaan anda untuk mengisi kolom yang telah disediakan.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar observasi, apabila ada yang kurang dimengerti silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel yaitu *Chicken Cordon Bleu* tanpa penambahan tepung kacang hijau (0%) dan *Chicken Cordon Bleu* dengan penambahan tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50%, dan 75%.
5. Ambilah sampel dan silahkan anda coba
6. Berilah tanda *checklist* atau centang (✓) dikolom yang telah disediakan sesuai dengan keinginan anda.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba sesuai dengan kolom yang telah disediakan.
8. Berikan lembar observasi kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

C. Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis untuk mengukur daya terima masyarakat. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

1. Skor 4 : Sangat baik
2. Skor 3 : Baik
3. Skor 2 : Cukup baik

**a. Tanggapan panelis tentang Rasa yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau				
X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 25%				
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 50%				
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Gurih, tidak berasa tepung kacang hijau

Skor (2): Gurih, sedikit berasa tepung kacang hijau

Skor (3): Gurih, berasa tepung kacang hijau

Skor (4): Gurih, sangat berasa tepung kacang hijau

**b. Tanggapan panelis tentang Warna yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang hijau				
X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 25%				
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 50%				
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau				



	sebanyak 75%				
--	--------------	--	--	--	--

Keterangan:

- Skor (1): Kuning keemasan
- Skor (2): Kuning kecokelatan
- Skor (3): Cokelat muda
- Skor (4): Cokelat tua

**c. Tanggapan panelis tentang Aroma yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang hijau				
X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 25%				
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 50%				
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> dengan tambahan tepung kacang hijau sebanyak 75%				

Keterangan:

- Skor (1): Tidak ada aroma kacang hijau
- Skor (2): Cukup ada aroma kacang hijau
- Skor (3): Ada aroma kacang hijau
- Skor (4): Sangat beraroma kacang hijau

**d. Tanggapan panelis tentang Tekstur yang dihasilkan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleu</i> tanpa tambahan tepung kacang hijau				

X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleudengan</i> tambahan tepung kacang hijau sebanyak 25%				
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleudengan</i> tambahan tepung kacang hijau sebanyak 50%				
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleudengan</i> tambahan tepung kacang hijau sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak renyah

Skor (2): Kurang renyah

Skor (3): Renyah

Skor (4): Sangat renyah

**e. Tanggapan panelis tentang Tingkat Kesukaan**

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X <sub>0</sub>	<i>Chicken cordon bleutanpa</i> tambahan tepung kacang hijau				
X <sub>1</sub>	<i>Chicken cordon bleudengan</i> tambahan tepung kacang hijau sebanyak 25%				
X <sub>2</sub>	<i>Chicken cordon bleudengan</i> tambahan tepung kacang hijau sebanyak 50%				
X <sub>3</sub>	<i>Chicken cordon bleudengan</i> tambahan tepung kacang hijau sebanyak 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Kurang suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

**Lampiran 5: Lembar Hasil Uji Daya Terima Masyarakat**

**Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Rasa**

*Barbeque Sauce*

No.	Panelis	Sampel			
		X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
1.	Rosita Dewi	1	3	3	4
2.	Regina Nasya	1	2	2	2
3.	Moch Aldi F	1	2	2	3
4.	Fahmi Mufti	1	3	3	4
5.	Javier	1	2	2	4
6.	Firma	1	2	2	3
7.	Enggras	3	3	4	4
8.	Rifqi	1	2	3	3
9.	Arkenza	2	2	3	3
10.	Resti	2	3	4	4
11.	Noviah A	2	2	3	3
12.	Esthy	2	2	2	2
13.	Arizka	1	2	3	4
14.	Anissa	2	2	4	4
15.	Maulidiyah	1	3	3	4
16.	Cantika	1	1	3	4
17.	Nisa	1	1	2	3
18.	Safira	1	2	3	4
19.	Khrisna	1	2	3	4
20.	Siska	2	2	1	2
TOTAL		28	43	55	68

Keterangan:

Skor (1) : Gurih, tidak berasa tepung kacang hijau

Skor (2) : Gurih, sedikit berasa tepung kacang hijau

Skor (3) : Gurih, berasa tepung kacang hijau

Skor (4) : Gurih, sangat berasa tepung kacang hijau

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Warna

No.	Panelis	Sampel			
		X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
1.	Rosita Dewi	1	2	2	4
2.	Regina Nasya	2	2	2	4
3.	Moch Aldi F	2	2	3	4
4.	Fahmi Mufti	1	2	2	3
5.	Javier	1	2	3	3
6.	Firma	2	2	2	3
7.	Enggras	1	2	2	3
8.	Rifqi	2	2	3	4
9.	Arkenza	2	1	1	1
10.	Resti	3	3	3	4
11.	Noviah A	3	3	4	4
12.	Esthy	3	3	3	3
13.	Arizka	2	2	3	4
14.	Anissa	2	2	2	2
15.	Maulidiyah	1	2	3	4
16.	Cantika	2	2	4	4
17.	Nisa	2	2	3	3
18.	Safira	2	3	4	4
19.	Khrisna	2	2	3	4
20.	Siska	2	2	2	2
TOTAL		38	43	54	67

Keterangan:

- Skor (1) : Kuning keemasan
- Skor (2) : Kuning kecokelatan
- Skor (3) : Cokelat muda
- Skor (4) : Cokelat tua

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Aroma

No.	Panelis	Sampel			
		X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
1.	Rosita Dewi	1	3	3	4
2.	Regina Nasya	1	3	3	4
3.	Moch Aldi F	1	2	2	3
4.	Fahmi Mufti	1	3	3	3
5.	Javier	1	2	2	3
6.	Firma	1	3	4	4
7.	Enggras	1	3	3	3
8.	Rifqi	1	2	4	4
9.	Arkenza	2	2	3	4
10.	Resti	2	2	3	4
11.	Noviah A	2	2	3	3
12.	Esthy	1	2	3	3
13.	Arizka	2	2	3	4
14.	Anissa	1	2	3	3
15.	Maulidiyah	1	2	2	4
16.	Cantika	1	2	3	4
17.	Nisa	1	2	3	4
18.	Safira	1	2	2	3
19.	Khrisna	1	2	3	4
20.	Siska	1	3	3	4
TOTAL		24	46	58	72

Keterangan:

Skor (1) : Tidak ada aroma kacang hijau

Skor (2) : Cukup ada aroma kacang hijau

Skor (3) : Ada aroma kacang hijau

Skor (4) : Sangat beraroma kacang hijau

### Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Tekstur

No.	Panelis	Sampel			
		X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
1.	Rosita Dewi	4	4	4	4
2.	Regina Nasya	3	3	3	3
3.	Moch Aldi F	3	3	4	2
4.	Fahmi Mufti	3	3	4	3
5.	Javier	4	3	3	4
6.	Firma	3	3	3	3
7.	Enggras	3	3	3	3
8.	Rifqi	4	4	4	4
9.	Arkenza	2	2	3	4
10.	Resti	2	1	1	1
11.	Noviah A	3	3	3	4
12.	Esthy	3	3	4	4
13.	Arizka	3	3	4	4
14.	Anissa	3	3	4	4
15.	Maulidiyah	3	3	3	4
16.	Cantika	3	3	3	3
17.	Nisa	3	3	4	4
18.	Safira	3	3	3	4
19.	Khrisna	3	3	4	4
20.	Siska	3	3	3	3
TOTAL		61	59	67	69

Keterangan:

- Skor (1) : Tidak renyah  
Skor (2) : Kurang renyah  
Skor (3) : Renyah  
Skor (4) : Sangat renyah

## Uji Daya Terima Masyarakat Tentang Tingkat Kesukaan

No.	Panelis	Sampel			
		X <sub>0</sub>	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>
1.	Rosita Dewi	3	3	3	3
2.	Regina Nasya	2	3	2	3
3.	Moch Aldi F	4	3	2	4
4.	Fahmi Mufti	4	3	2	4
5.	Javier	3	3	2	4
6.	Firma	4	3	2	4
7.	Enggras	3	3	3	3
8.	Rifqi	4	3	2	3
9.	Arkenza	4	3	2	3
10.	Resti	2	2	3	4
11.	Noviah A	2	2	3	4
12.	Esthy	2	2	3	4
13.	Arizka	2	2	3	3
14.	Anissa	2	2	3	3
15.	Maulidiyah	2	2	3	3
16.	Cantika	4	2	3	4
17.	Nisa	3	2	3	4
18.	Safira	2	2	3	3
19.	Khrisna	2	2	3	4
20.	Siska	2	2	3	4
TOTAL		56	49	53	71

Keterangan:

- Skor (1) : Tidak suka  
Skor (2) : Kurang suka  
Skor (3) : Suka  
Skor (4) : Sangat suka

**Lampiran 6: Hasil Analisis Anova**

Hasil Analisis Rasa Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan  
Penambahan Tepung Kacang hijau

**Descriptives**

Rasa\_Y

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
1	20	1.40	.598	.134	1.12	1.68	1	3
2	20	2.15	.587	.131	1.88	2.42	1	3
3	20	2.75	.786	.176	2.38	3.12	1	4
4	20	3.40	.754	.169	3.05	3.75	2	4
Total	80	2.42	1.003	.112	2.20	2.65	1	4

**ANOVA**

Rasa_Y	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	43.650	3	14.550	30.802	.000
Within Groups	35.900	76	.472		
Total	79.550	79			



Hasil Analisis Warna Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan Penambahan Tepung Kacang hijau

**Descriptives**

Warna\_Y

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
1	20	1.90	.641	.143	1.60	2.20	1	3
2	20	2.15	.489	.109	1.92	2.38	1	3
3	20	2.70	.801	.179	2.32	3.08	1	4
4	20	3.35	.875	.196	2.94	3.76	1	4
Total	80	2.52	.900	.101	2.32	2.73	1	4

ANOVA

Warna_Y					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	24.850	3	8.283	16.101	.000
Within Groups	39.100	76	.514		
Total	63.950	79			

Hasil Analisis Aroma Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan  
Penambahan Tepung Kacang hijau

**Descriptives**

Aroma\_Y

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
1	20	1.20	.410	.092	1.01	1.39	1	2
2	20	2.30	.470	.105	2.08	2.52	2	3
3	20	2.90	.553	.124	2.64	3.16	2	4
4	20	3.60	.503	.112	3.36	3.84	3	4
Total	80	2.50	1.006	.113	2.28	2.72	1	4

**ANOVA**

Aroma_Y					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	62.000	3	20.667	87.259	.000
Within Groups	18.000	76	.237		
Total	80.000	79			

hasil Analisis Tekstur Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce dengan  
Penambahan Tepung Kacang hijau

**Descriptives**

Tekstur\_Y

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
1	20	3.05	.510	.114	2.81	3.29	2	4
2	20	2.95	.605	.135	2.67	3.23	1	4
3	20	3.35	.745	.167	3.00	3.70	1	4
4	20	3.45	.826	.185	3.06	3.84	1	4
Total	80	3.20	.701	.078	3.04	3.36	1	4

**ANOVA**

Tekstur_Y	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.400	3	1.133	2.433	.071
Within Groups	35.400	76	.466		
Total	38.800	79			

Kesukaan\_Y

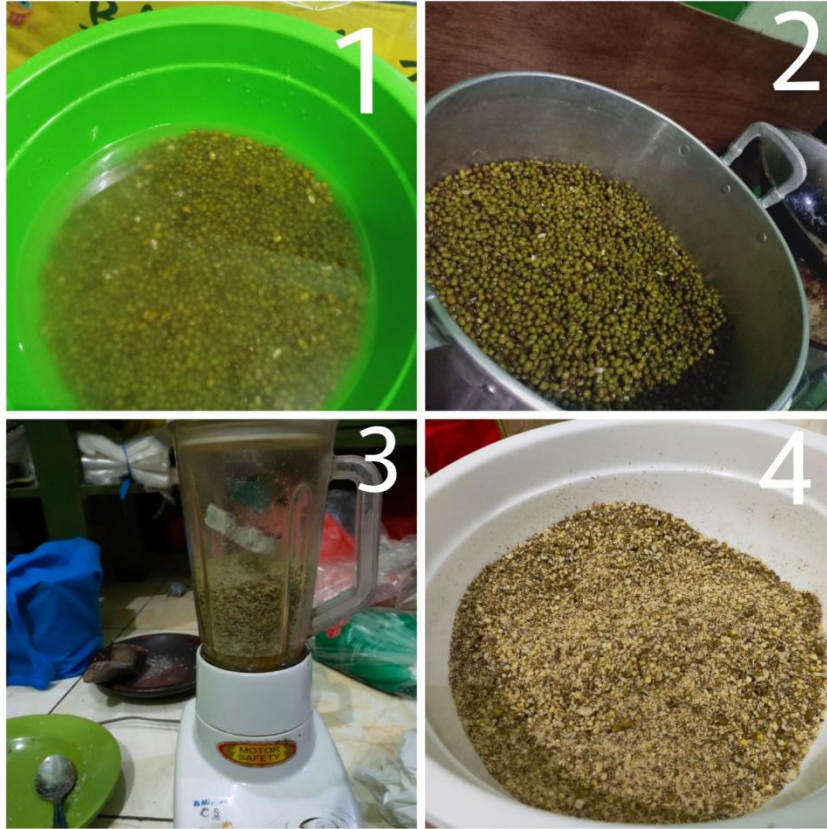
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
1	20	2.80	.894	.200	2.38	3.22	2	4
2	20	2.45	.510	.114	2.21	2.69	2	3
3	20	2.65	.489	.109	2.42	2.88	2	3
4	20	3.55	.510	.114	3.31	3.79	3	4
Total	80	2.86	.742	.083	2.70	3.03	2	4

**ANOVA**

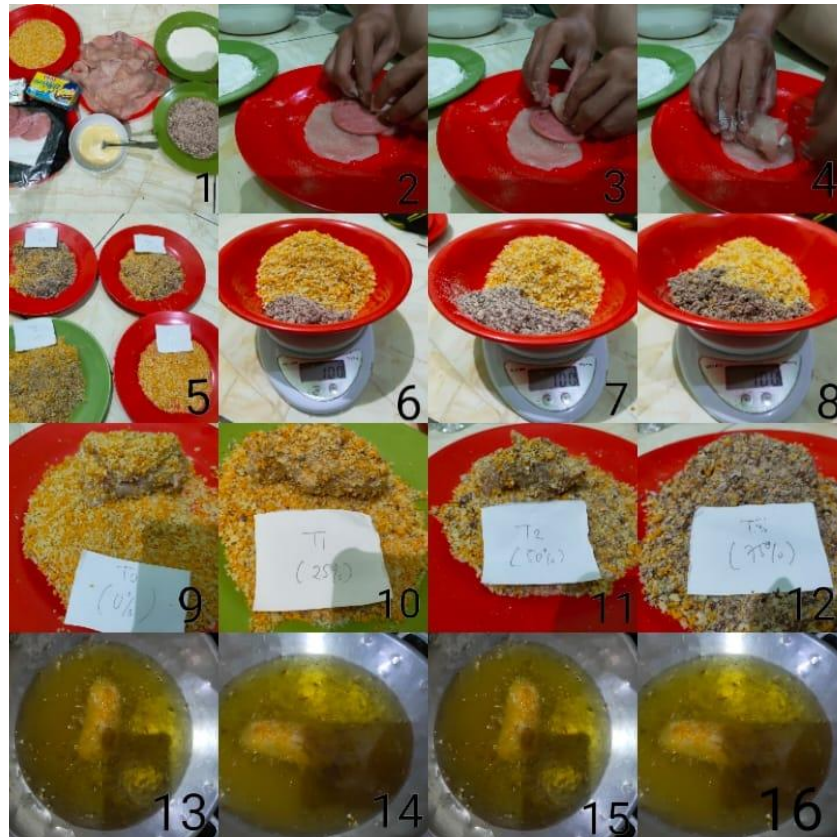
Kesukaan_Y	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.837	3	4.612	11.823	.000
Within Groups	29.650	76	.390		
Total	43.488	79			

*Lampiran 7: Dokumentasi Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*

1. Pembuatan Tepung Kacang hijau



2. Pembuatan dan Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*



1. Hasil Jadi *Chicken Cordon Bleu* with Barbeque Sauce



## 2. Dokumentasi Pengambilan Data Tanggapan Panel







