

## Daftar Pustaka

- agustinet, a. (2017). *Agustin, V., I. M Sugitha, dan P. A Sandhi. 2017. Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur.*, Jurnal ITEPA Vol. 6, No. 2. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Anonim. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan.* ebookpangan.com.
- Anonim. (2009). *Bakery Magazine.*
- anthony. (2000). *Kue –Kue Indonesia.*, Jakarta: Gramedia Pustaka Ulama.
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian Pendekatan Praktik Edisi Revisi Vi.* In Rineka Cipta.
- Astawan. (2005). *Effect of ambon banana consumption to decrease blood pressure in pregnant woman with preeclamps,* 2nd ICASH-A047 : 297–301.
- Koswara, S. (2006). *Lebih Akrab dengan Kue Basah.*, Diunduh dari ebookpangan.com Pada tanggal 1 September 2011.
- Muaris, H. (2007). *Healthy Cooking Biskuit Sehat.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Mulyanti. (2005). *Kandungan Gizi Pisang.* Diakses: 10 Februari 2017.
- Nasional., [ . B. (1995). SNI 01-4309- 1995. *Syarat Mutu Kue Basah,* Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional .
- Nasional., B. S. (2006). *Pengertian Tepung Terigu.* Jakarta: Depkes RI.
- Prabawati, S. S. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang.* Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Pramono. (2005). *Teknologi pengolahan tepung dari berbagai jenis pisang menggunakan cara pengeringan matahari dan mesin pengering.*, Agrin, 16(2), 12–133. jppertaniandd120161.

- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta. <https://doi.org/10.1017/Cbo9781107415324.004>.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian*. *Jurnal Of Experimental Psychology*.
- Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sultadiyono, L. 1. (1987). *Tanaman Kelapa, Budidaya dan Pemanfaatannya*., Yogyakarta : Kanisius.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*., Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. (2012). *Gizi dan Kuliner*, [http://budiboga.blogspot.com/2013\\_08\\_01\\_archive.html](http://budiboga.blogspot.com/2013_08_01_archive.html).
- suyanti, s. (2008). *Modifikasi Tepung Pisang Tanduk (Musa paradisiaca Formatypica) Melalui Proses Fermentasi Spontan dan Pemanasan Otoklaf untuk Meningkatkan Kadar Pati Resisten*, institute pertanian bogor.
- Tanzeh, A. (2019). *Urgensi Peningkatan Sumber Daya Manusia (Sdm) Dalam Pendidikan. Ta'allum: Jurnal Pendidikan Islam*. <https://doi.org/10.21274/Taalum.2019.7.1.203-226>.
- Tihan, E. S. (2014). *Kandungan Gizi Beberapa Jenis Kue Basah*., Available from : [https://www.scribd.com/doc/133370608/Kandungan -Gizi -Beberapa -Jenis -Kue -Basah](https://www.scribd.com/doc/133370608/Kandungan-Gizi-Beberapa-Jenis-Kue-Basah).
- Triyono. (2010). *Pengaruh maltodekstrin dan substitusi tepung pisang (Musa paradisiaca) terhadap karakteristik flakes*. In *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia(pp. B06-1-B06-7)*., Yogyakarta: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta.
- Umi. (2012). *Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis-pisang*. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 36(2), 127–134.
- Wahyuni. (1998). *Margarin*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. .

Watson, D. G. (2013). *Some Ship Design Methods. Transactions Rina.*

Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.*



Unipa Surabaya

# 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	: Wahyu widyawati	
NIM	: 175800031	
Program Studi	: Pvkk. Tata Boga	
Pembimbing	: Dr. Diana Erwati M. Kes	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....	
Judul Skripsi	Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Pada Pembuatan Ijuk Lumpur Di Tinjau Dari Daya Terima Masyarakat	

### KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	08-10-2020	Konsultasi judul ACC judul		f
2	13-10-2020	Konsultasi matrik		f
3	05-11-2020	Konsultasi Bab I Bab II Bab III		f
4	17-11-2020	Revisi, Bab I, Bab II, Bab III		f
5	06-12-2020	ACC Bab I, Bab II, Bab III		f
6	03-1-2021	Konsultasi Bab IV dan Bab V		f
7	10-1-2021	Revisi Bab IV dan Bab V		f
8	19-1-2021	Konsultasi Abstrak		f
9	24-1-2021	Konsultasi Bab I, II, III, IV, V lengkap		f
10	24-1-2021	Revisi Abstrak		f

Dinyatakan selesai tanggal : 22-02-2021



Mengetahui,  
Ketua Program Studi,

Pembimbing,

Diana Erwati

Surabaya, .....

Mahasiswa,

Wahyu Widyawati



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)

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Wahyu Widyawati  
NIM : 175000031  
Fakultas / ProgdI : Pvkk Tata Boga  
Judul Skripsi : Pangan dan Perawatan  
Ternak Pisang Pada Pembuatan  
Susu Lumpin Di Tinjau Dari  
Aspek Organoleptik Dan Daya  
Terima Masyarakat

Ujian Tanggal : 12-2-2021

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	14-2-2021	Revisi bab 3		g
II	10-2-2021	Revisi bab 4		g 7
III	22-2-2021	Revisi ABstrak		g
IV				
V				

Disetujui Dosen Penguji  
Pada Tanggal 22-2-2021  
Penguji I,

Penguji II,

- a. Penyelesaian Revisi paling lambat 2 minggu dari pelaksanaan Ujian Skripsi.  
b. Pengetikan, penjilidan, penandatanganan Skripsi dan mengumpulkan Skripsi paling lambat 2 minggu dari revisi.
- Apabila sampai batas waktu tersebut ( point 1,a dan b ) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka **Ujian dinyatakan Gugur**.
- a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.  
b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.

**LEMBAR PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK**  
**“PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR**  
**DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK “**

**A. Prosedur Pengisian Lembar Penelitian.**

Di hadapan saudara telah tersedia 4 sampel kue lumpur dengan penambahan tepung pisang yang berbeda, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan. Uji yang akan dilakukan dibagi menjadi 5 tahap yaitu penilaian warna, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan. Penilaian diberikan dengan menuliskan tanda cawang ( √ ) pada kolom yang telah disediakan dengan kriteria yang telah disediakan.

**B. Identitas Panelis**

Tanggal Pengisian : .....  
 Nama : .....  
 Usia : .....  
 Jenis Kelamin : .....  
 Alamat : .....

**C. Angket pengambilan data**

Table 4.1 Angket tanggapan responden tentang warna

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

- Skor (4) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna putih
- Skor (3) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning pucat
- Skor (2) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning kecoklatan
- Skor (1) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning telur

Table 4.2 Angket tanggapan responden tentang Aroma

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

- Skor (4) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Sangat Enak
- Skor (3) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Enak
- Skor (2) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Kurang Enak
- Skor (1) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Tidak Enak

Table 4.3 Angket tanggapan responden tentang rasa

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

- Skor (4) : Aroma Kue lumpur sangat beraroma khas buah pisang
- Skor (3) : Aroma Kue lumpur beraroma khas buah pisang
- Skor (2) : Aroma Kue lumpur kurang beraroma khas buah pisang
- Skor (1) : Aroma Kue lumpur tidak beraroma khas buah pisang

Tabel 4.4 Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tekstur

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang sangat halus dan lembut

Skor (3) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang halus dan cukup lembut

Skor (2) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang kurang halus dan kurang lembut

Skor (1) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang tidak halus dan tidak lembut

Tabel 4.5 Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Sangat suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (3) : Cukup suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (2) : Kurang suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (1) : Tidak suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

## LAMPIRAN : MATRIK PENELITIAN

### JUDUL: PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT

Masalah	Konsep	Variabel	Indikator Variabel	Pertanyaan Penelitian	Sumber Data	Metode Penelitian			BS
						Populasi Sampel	T P D	T A D	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
<p>Bagaimana proses pembuatan tepung pisang pada pembuatan kue lumpur?</p> <p>Bagaimana perbedaan kualitas kue lumpur dengan penambahan tepung pisang dengan presentase 0%, 25%, 50% dan 75%?.</p> <p>Bagaimana daya terima masyarakat terhadap uji organoleptik kue lumpur dengan penambahan tepung pisang?</p>	<p>Kue lumpur dengan substitusi tepung pisang dengan perbandingan 0%, 25%, 50%, dan 75%. Dengan menggunakan uji organoleptik dan daya terima</p> <p>Pengambilan data</p> <p>Analisis data</p> <p>Hasil</p>	<p>Variabel bebas</p> <p>Variabel terikat</p> <p>Variabel kontrol</p>	<p>Variabel bebas: kue lumpur dengan penambahan tepung pisang dengan presentase 0%, 25%, 50%, 75%</p> <p>Variabel terikat: Uji organoleptik dan daya terima masyarakat</p>	<p>Bagaimana proses pembuatan kue lumpur dengan penambahan tepung pisang?</p> <p>Adakah perbedaan/perubahan pada kualitas kue lumpur?</p> <p>Seperti apakah daya terima masyarakat kepada kue lumpur dengan penambahan tepung pisang?</p>	<p>Panelis Terlatih berjumlah 30 responden</p>	<p>Populasi : Keseluruhan kue lumpur dengan penambahan tepung pisang (0%, 25%, 50%, 75%)</p> <p>Sampel : Mahasiswa PGRI Adibuan Angkatan 2018 sebanyak 30 mahasiswa</p>	<p>Observasi</p> <p>Eksperimen</p> <p>Anket</p>	<p>Dalam penelitian ini menggunakan metode statistika....</p> <p>.....</p>	<p>Buku materi pedoman</p> <p>Buku pedoman penulisan skripsi</p> <p>Buku pedoman metodologi penelitian</p> <p>Buku pedoman statistik.</p>



## Lampiran 4 : Lembar Instrumen Penelitian

### LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN

#### “PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT”

##### A. Identitas Panelis

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
No.Telepon :  
Alamat :

##### B. Petunjuk Pengisian Lembar Instrumen

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara untuk mengisi seluruh kolom yang ada.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar instrumen penelitian uji organoleptik dengan teliti, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti.
3. Pada penelitian ini anda disediakan sampel produk “Kue lumpur dengan Penambahan Tepung Buah Pisang” dengan perbandingan 0%, 25%, 50%, dan 75%. Berikan penilaian atau skor terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan.
4. Ambilah masing-masing sampel dan silahkan mencoba.
5. Kemudian berilah tanda centang (√) dikolom penilaian uji organoleptik yang telah disediakan sesuai dengan pendapat anda.
6. Berikan lembar instrumen penelitian kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
7. Terima kasih atas partisipasi sebagai panelis pada penelitian ini.

##### C. Keterangan Sampel Produk

X<sub>0</sub> : Kue lumpur tanpa penambahan Tepung buah pisang

X<sub>1</sub> : Kue lumpur dengan penambahan tepung buah pisang perlakuan 25%

X<sub>2</sub> : Kue lumpur dengan penambahan tepung buah pisang perlakuan 50%

X<sub>3</sub> : Kue lumpur dengan penambahan tepung buah pisang perlakuan 75%

Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Warna

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna putih

Skor (3) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning pucat

Skor (2) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning kecoklatan

Skor (1) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning telur

Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Rasa

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Sangat Enak

Skor (3) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Enak

Skor (2) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Kurang Enak

Skor (1) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Tidak Enak

Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Aroma

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Aroma Kue lumpur sangat beraroma khas buah pisang

Skor (3) : Aroma Kue lumpur beraroma khas buah pisang

Skor (2) : Aroma Kue lumpur kurang beraroma khas buah pisang

Skor (1) : Aroma Kue lumpur tidak beraroma khas buah pisang

#### Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tekstur

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0t</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang sangat halus dan lembut

Skor (3) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang halus dan cukup lembut

Skor (2) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang kurang halus dan kurang lembut

Skor (1) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang tidak halus dan tidak lembut

#### Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				
Sampel X <sub>1</sub>				
Sampel X <sub>2</sub>				
Sampel X <sub>3</sub>				

Keterangan :

Skor (4) : Sangat suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (3) : Cukup suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (2) : Kurang suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (1) : Tidak suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

## Lampiran 5 : Lembar Identitas Diri Panelis

### Identitas Diri Panelis Terlatih Tata Boga

No.	Nama	Usia (th)	Jenis kelamin	Boga	Alamat
1.	Sherina Martha	20 th	Perempuan	2018	Jl. Ngagel Dadi 1F
2.	Annisa	21 th	Perempuan	2018	Jl. Bendul Merisi Utara
3.	Zhesa Nanda R	20 th	Perempuan	2018	Jl. Kapasari 4/23A
4	Anna Nurizka	23 th	Perempuan	2018	Dumas 9/36
5	Margaretha Trivonia Bekor	22 th	Perempuan	2018	Ngagel Dadi IV
6	Firmawati Ayu Fadhila	20 th	Perempuan	2018	Jl. Kendangsari gg XIV/14
7	Mita Indriyanti	20 th	Perempuan	2018	Jl. Manyar Sabrangan 8B
8	Nourmania P	19 th	Perempuan	2018	Jl. Bulak Rukem Timur 2J/21
9	Irma Wilharti	21 th	Perempuan	2018	Ngagel Rejo XI Lebar
10	Nur Afifatul	19 th	Perempuan	2018	Jl. Ngagel Dadi
No.	Nama	Usia (th)	Jenis kelamin	Boga	Alamat
11	Gerhana Milenia Utami	19 th	Perempuan	2018	Lamongan
12	Noviah Akmaliyah	20 th	Perempuan	2018	Jl. Ngagel Dadi IV
13	Maria Fahma	20 th	Perempuan	2018	Ngagel Rejo VI Lebar
14	Ovita Sari Putri	20 th	Perempuan	2018	Simorejo gg 8
15	Yani Dwi Anggara	20 th	Laki-laki	2018	Cerme Gresik

### Identitas Diri Panelis Masyarakat Bendul Merisi Utara

No.	Nama	Usia (th)	Jenis kelamin	Alamat
1	Bu Barkah	40 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/1A
2	Bu Maskur	39 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gang 3
3	Bu Dewi	43 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gang 3/5
4	Bu Jumhana	36 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/8
5	Bu Iwan	31 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gang 3 No.15
6	BuYuyun	29 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gang 3 No. 15
7	Bu Evi	32 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gang 3/12
8	Bu Solusin	33 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/33
9	Bu Rini	41 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/7
10	Bu Yudhi	30 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3
11	Bu Irna	39 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara 3
12	Bu Bambang	43 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/19
13	Bu Samsul	42 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/20
14	Bu Endang	42 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/23
15	Bu Canti	35 th	Perempuan	Jl. Bendul Merisi Utara gg 3/28

## Lampiran 6 : Lembar Kuisisioner Panelis Terlatih

### LEMBAR PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK

#### "PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK"

##### A. Prosedur Pengisian Lembar Penelitian.

Di hadapan saudara telah tersedia 4 sampel kue lumpur dengan penambahan tepung pisang yang berbeda, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan. Uji yang akan dilakukan dibagi menjadi 5 tahap yaitu penilaian warna, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan. Penilaian diberikan dengan menuliskan tanda cawang (✓) pada kolom yang telah disediakan dengan kriteria yang telah disediakan.

##### B. Identitas Panelis

Tanggal Pengisian: Sabtu, 9 Januari 2021  
Nama : AEFALIAH NABILA  
Usia : 20 TAHUN  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : ... Bratang Gede VI-9/24

##### C. Angket pengambilan data

Table 4.1 Angket tanggapan responden tentang warna

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>		✓		
Sampel X <sub>1</sub>	✓			
Sampel X <sub>2</sub>			✓	
Sampel X <sub>3</sub>				✓

Keterangan :

Skor (4) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna putih

Skor (3) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning pucat

Skor (2) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning kecoklatan

Skor (1) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning telur

Table 4.2 Angket tanggapan responden tentang Aroma

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>	✓			
Sampel X <sub>1</sub>	✓			
Sampel X <sub>2</sub>	✓			
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

Skor (4) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Sangat Enak

Skor (3) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Enak

Skor (2) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Kurang Enak

Skor (1) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Tidak Enak

Table 4.3 Angket tanggapan responden tentang rasa

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>	✓			
Sampel X <sub>1</sub>	✓			
Sampel X <sub>2</sub>	✓			
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

Skor (4) : Aroma Kue lumpur sangat beraroma khas buah pisang

Skor (3) : Aroma Kue lumpur beraroma khas buah pisang

Skor (2) : Aroma Kue lumpur kurang beraroma khas buah pisang

Skor (1) : Aroma Kue lumpur tidak beraroma khas buah pisang

Tabel 4.4 Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tekstur

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>	✓			
Sampel X <sub>1</sub>			✓	
Sampel X <sub>2</sub>		✓		
Sampel X <sub>3</sub>				✓

Keterangan :

Skor (4) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang sangat halus dan lembut

Skor (3) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang halus dan cukup lembut

Skor (2) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang kurang halus dan kurang lembut

Skor (1) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang tidak halus dan tidak lembut

Tabel 4.5 Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>	✓			
Sampel X <sub>1</sub>		✓		
Sampel X <sub>2</sub>			✓	
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

Skor (4) : Sangat suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (3) : Cukup suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (2) : Kurang suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

Skor (1) : Tidak suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang



## Lampiran 7 : Lembar Kuisisioner Panelis Tidak Terlatih

**LEMBAR PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK**  
**"PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR**  
**DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK "**

**A. Prosedur Pengisian Lembar Penelitian.**

Di hadapan saudara telah tersedia 4 sampel kue lumpur dengan penambahan tepung pisang yang berbeda, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan. Uji yang akan dilakukan dibagi menjadi 5 tahap yaitu penilaian warna, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan. Penilaian diberikan dengan menuliskan tanda cawang (✓) pada kolom yang telah disediakan dengan kriteria yang telah disediakan.

**B. Identitas Panelis**

Tanggal Pengisian: 09 Januari 2021  
 Nama : B. Yanti  
 Usia : 38  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Alamat : Kertanegara, R. 10

**C. Angket pengambilan data**

Table 4.1 Angket tanggapan responden tentang warna

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>		✓		
Sampel X <sub>1</sub>		✓		
Sampel X <sub>2</sub>				✓
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

Skor (4) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna putih  
 Skor (3) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning pucat  
 Skor (2) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning kecoklatan  
 Skor (1) : Kue lumpur tepung buah pisang berwarna kuning telur

Table 4.2 Angket tanggapan responden tentang Aroma

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>	✓			
Sampel X <sub>1</sub>	✓			
Sampel X <sub>2</sub>		✓		
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

Skor (4) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Sangat Enak  
 Skor (3) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Enak  
 Skor (2) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Kurang Enak  
 Skor (1) : Rasa Kue lumpur tepung buah pisang Tidak Enak

Table 4.3 Angket tanggapan responden tentang rasa

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>		✓		
Sampel X <sub>1</sub>			✓	
Sampel X <sub>2</sub>			✓	
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

Skor (4) : Aroma Kue lumpur sangat beraroma khas buah pisang  
 Skor (3) : Aroma Kue lumpur beraroma khas buah pisang  
 Skor (2) : Aroma Kue lumpur kurang beraroma khas buah pisang

Table 4.3 Angket tanggapan responden tentang rasa

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>	✓			
Sampel X <sub>1</sub>	✓			
Sampel X <sub>2</sub>	✓			
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

- Skor (4) : Aroma Kue lumpur sangat beraroma khas buah pisang
- Skor (3) : Aroma Kue lumpur beraroma khas buah pisang
- Skor (2) : Aroma Kue lumpur kurang beraroma khas buah pisang
- Skor (1) : Aroma Kue lumpur tidak beraroma khas buah pisang

Tabel 4.4 Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tekstur

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>		✓		
Sampel X <sub>1</sub>	✓			
Sampel X <sub>2</sub>			✓	
Sampel X <sub>3</sub>				✓

Keterangan :

- Skor (4) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang sangat halus dan lembut
- Skor (3) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang halus dan cukup lembut
- Skor (2) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang kurang halus dan kurang lembut
- Skor (1) : Tekstur Kue lumpur tepung buah pisang tidak halus dan tidak lembut

Tabel 4.5 Lembar Instrumen Uji Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Sampel	Skor			
	4	3	2	1
Sampel X <sub>0</sub>				✓
Sampel X <sub>1</sub>		✓		
Sampel X <sub>2</sub>		✓		
Sampel X <sub>3</sub>	✓			

Keterangan :

- Skor (4) : Sangat suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang
- Skor (3) : Cukup suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang
- Skor (2) : Kurang suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang
- Skor (1) : Tidak suka terhadap Kue lumpur tepung buah pisang

## Lampiran 8: Analisis Data

Pada lampiran analisis data ini berisi asumsi-asumsi yang harus dipenuhi jika ingin menggunakan uji anova, yaitu uji normalitas dan uji homogenitas. Dengan penjelasan:

1. Data merupakan data normal, apabila hasil uji normalitas pada signifikan  $>0,05$
2. Data merupakan data homogen, apabila hasil uji homogenitas pada signifikan  $>0,05$

(Center, Statistic: 2013)

### Hasil Analisis Data Warna Kue Lumpur Tepung Buah Pisang

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	1.5333	.57135	.10431	1.3200	1.7467	1.00	3.00
x1	30	2.2000	.88668	.16189	1.8689	2.5311	1.00	4.00
x2	30	2.9333	.52083	.09509	2.7389	3.1278	2.00	4.00
x3	30	3.3667	.80872	.14765	3.0647	3.6686	1.00	4.00
Total	120	2.5083	.99575	.09090	2.3283	2.6883	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6.847	3	116	.000

ANOVA					
Between Groups	58.892	3	19.631	38.530	.000
Within Groups	59.100	116	.509		
Total	117.992	119			

### Hasil Analisis Data Rasa Kue Lumpur Tepung Buah Pisang

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	3.1667	.53067	.09689	2.9685	3.3648	2.00	4.00
x1	30	3.2333	.56832	.10376	3.0211	3.4455	2.00	4.00
x2	30	2.8333	.79148	.14450	2.5378	3.1289	1.00	4.00
x3	30	2.5000	.62972	.11497	2.2649	2.7351	1.00	3.00
Total	120	2.9333	.69492	.06344	2.8077	3.0589	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.538	3	116	.060

ANOVA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.267	3	3.422	8.411	.000
Within Groups	47.200	116	.407		
Total	57.467	119			

**Hasil Analisis Data Aroma Kue Lumpur Tepung Buah Pisang**

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	1.2667	.52083	.09509	1.0722	1.4611	1.00	3.00
x1	30	2.5333	.62881	.11480	2.2985	2.7681	1.00	4.00
x2	30	3.0000	.37139	.06781	2.8613	3.1387	2.00	4.00
x3	30	3.4667	.50742	.09264	3.2772	3.6561	3.00	4.00
Total	120	2.5667	.96783	.08835	2.3917	2.7416	1.00	4.00

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
15.138	3	116	.000

<b>ANOVA</b>					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	80.667	3	26.889	101.270	.000
Within Groups	30.800	116	.266		
Total	111.467	119			

**Hasil Analisis Data Tekstur Kue Lumpur Tepung Buah Pisang**

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	3.5333	.77608	.14169	3.2435	3.8231	2.00	4.00
x1	30	2.6667	.60648	.11073	2.4402	2.8931	2.00	4.00
x2	30	2.4000	.49827	.09097	2.2139	2.5861	2.00	3.00
x3	30	2.1667	.87428	.15962	1.8402	2.4931	1.00	4.00
Total	120	2.6917	.86768	.07921	2.5348	2.8485	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.248	3	116	.086

ANOVA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	32.092	3	10.697	21.580	.000
Within Groups	57.500	116	.496		
Total	89.592	119			

**Hasil Analisis Data Tingkat Kesukaan Kue Lumpur  
Tepung Buah Pisang**

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	3.1667	.79148	.14450	2.8711	3.4622	1.00	4.00
x1	30	3.4000	.49827	.09097	3.2139	3.5861	3.00	4.00
x2	30	3.1667	.64772	.11826	2.9248	3.4085	2.00	4.00
x3	30	2.7000	.53498	.09767	2.5002	2.8998	2.00	4.00
Total	120	3.1083	.67108	.06126	2.9870	3.2296	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.104	3	116	.351



ANOVA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.758	3	2.586	6.545	.000
Within Groups	45.833	116	.395		

## Lampiran 9: Analisis Data

Pada lampiran analisis data ini berisi asumsi-asumsi yang harus dipenuhi jika ingin menggunakan uji anova, yaitu uji normalitas dan uji homogenitas. Dengan penjelasan:

3. Data merupakan data normal, apabila hasil uji normalitas pada signifikan  $>0,05$
4. Data merupakan data homogen, apabila hasil uji homogenitas pada signifikan  $>0,05$

(Center, Statistic: 2013)

### Hasil Analisis Data Warna Kue Lumpur Tepung Buah Pisang

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	1.5333	.57135	.10431	1.3200	1.7467	1.00	3.00
x1	30	2.2000	.88668	.16189	1.8689	2.5311	1.00	4.00
x2	30	2.9333	.52083	.09509	2.7389	3.1278	2.00	4.00
x3	30	3.3667	.80872	.14765	3.0647	3.6686	1.00	4.00
Total	120	2.5083	.99575	.09090	2.3283	2.6883	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6.847	3	116	.000

ANOVA					
Between Groups	58.892	3	19.631	38.530	.000
Within Groups	59.100	116	.509		
Total	117.992	119			

### Hasil Analisis Data Rasa Kue Lumpur Tepung Buah Pisang

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	3.1667	.53067	.09689	2.9685	3.3648	2.00	4.00
x1	30	3.2333	.56832	.10376	3.0211	3.4455	2.00	4.00
x2	30	2.8333	.79148	.14450	2.5378	3.1289	1.00	4.00
x3	30	2.5000	.62972	.11497	2.2649	2.7351	1.00	3.00
Total	120	2.9333	.69492	.06344	2.8077	3.0589	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.538	3	116	.060

ANOVA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.267	3	3.422	8.411	.000
Within Groups	47.200	116	.407		
Total	57.467	119			

**Hasil Analisis Data Aroma Kue Lumpur Tepung Buah Pisang**

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	1.2667	.52083	.09509	1.0722	1.4611	1.00	3.00
x1	30	2.5333	.62881	.11480	2.2985	2.7681	1.00	4.00
x2	30	3.0000	.37139	.06781	2.8613	3.1387	2.00	4.00
x3	30	3.4667	.50742	.09264	3.2772	3.6561	3.00	4.00
Total	120	2.5667	.96783	.08835	2.3917	2.7416	1.00	4.00

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
15.138	3	116	.000

<b>ANOVA</b>					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	80.667	3	26.889	101.270	.000
Within Groups	30.800	116	.266		
Total	111.467	119			

**Hasil Analisis Data Tekstur Kue Lumpur Tepung Buah Pisang**

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	3.5333	.77608	.14169	3.2435	3.8231	2.00	4.00
x1	30	2.6667	.60648	.11073	2.4402	2.8931	2.00	4.00
x2	30	2.4000	.49827	.09097	2.2139	2.5861	2.00	3.00
x3	30	2.1667	.87428	.15962	1.8402	2.4931	1.00	4.00
Total	120	2.6917	.86768	.07921	2.5348	2.8485	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.248	3	116	.086

ANOVA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	32.092	3	10.697	21.580	.000
Within Groups	57.500	116	.496		
Total	89.592	119			

**Hasil Analisis Data Tingkat Kesukaan Kue Lumpur  
Tepung Buah Pisang**

Descriptives								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
x0	30	3.1667	.79148	.14450	2.8711	3.4622	1.00	4.00
x1	30	3.4000	.49827	.09097	3.2139	3.5861	3.00	4.00
x2	30	3.1667	.64772	.11826	2.9248	3.4085	2.00	4.00
x3	30	2.7000	.53498	.09767	2.5002	2.8998	2.00	4.00
Total	120	3.1083	.67108	.06126	2.9870	3.2296	1.00	4.00

Test of Homogeneity of Variances			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.104	3	116	.351

ANOVA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.758	3	2.586	6.545	.000
Within Groups	45.833	116	.395		



## Lampiran 10 : Dokumentasi Panelis

