

## LAMPIRAN

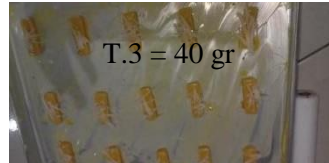
Proses pembuatan kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame



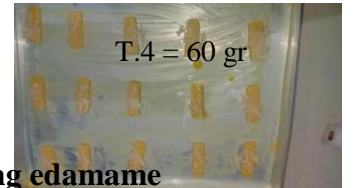
T.1



T.1 = 0 gr

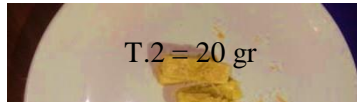


T.3 = 40 gr

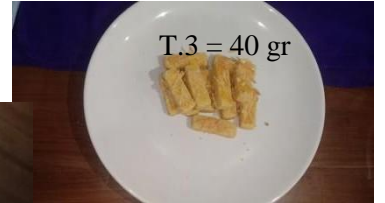


T.4 = 60 gr

nggel dengan penambahan tepung edamame



T.2 = 20 gr



T.3 = 40 gr



T.4 = 60 gr

## LAMPIRAN DOKUMENTASI RESPONDEN



## KUISIONER ANGKET PENELITIAN

JUDUL :PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP HASIL JADI KUE  
KASTANGGEL DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG  
KEDELAI EDAMAME DITINJAU DARI UJI  
ORGANOLEPTIK

NAMA RESPONDEN :

USIA :

PEKERJAAN :

PETUNJUK :

Berilah tanda (√) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian Anda terhadap  
angket sesuai dengan kriteria yang tersedia.

### A. Uji Organoleptik

<b>Kriteria Rasa Kue Kastanggal</b>						
No	Kriteria Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T1 (0 gr)					
2	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T2(20 gr)					
3	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T3(40 gr)					
4	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T4(60 gr)					

Keterangan Skor :

- 1 = Tidak Mempunyai Rasa Tepung Kedelai Edamame
- 2 = Kurang Mempunyai Rasa Tepung Kedelai Edamame
- 3 = Cukup Mempunyai Rasa Tepung Kedelai Edamame
- 4 = Mempunyai Rasa Tepung Kedelai Edamame
- 5 = Sangat Berasa Tepung Kedelai Edamame

<b>Kriteria Warna Kue Kastanggal</b>						
No	Kriteria Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T1 (0 gr)					
2	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T2(20 gr)					
3	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T3(40 gr)					
4	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T4(60 gr)					

Keterangan Skor :

1= Tidak Berwarna Krem Kecokelatan

2= Kurang Berwarna Krem Kecokelatan

3= Cukup Berwarna Krem Kecokelatan

4= Berwarna Krem Kecokelatan

5= Sangat Berwarna Krem Kecokelatan

<b>Kriteria Aroma Kue Kastanggal</b>						
No	Kriteria Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T1 (0 gr)					
2	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T2(20 gr)					
3	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T3(40 gr)					
4	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T4(60 gr)					

Keterangan Skor :

1 = Sangat Tidak Mempunyai Aroma Tepung Kedelai Edamame

2 = Tidak Mempunyai Aroma Tepung Kedelai Edamame

3 = Cukup Mempunyai Aroma Tepung Kedelai Edamame

4 = Beraroma Tepung Kedelai Edamame

5 = Sangat Beraroma Tepung Kedelai Edamame

<b>Kriteria Tekstur Kue Kastanggal</b>						
No	Kriteria Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T1 (0 gr)					
2	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T2(20 gr)					
3	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T3(40 gr)					
4	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T4(60 gr)					

Keterangan Skor :

1 = tidak renyah dan menghasilkan remahan kue (bantat)

2 = sedikit renyah dan menghasilkan remahan kue

3 = kurang renyah dan menghasilkan remahan kue

4 = renyah dan menghasilkan remahan kue

5 = sangat renyah dan menghasilkan remahan kue

B. Daya Terima Masyarakat Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggal Dengan Penambahan Tepung Kedelai Edamame

No	Kriteria Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T1 (0 gr)					
2	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T2(20 gr)					
3	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T3(40 gr)					
4	Kue kastanggal dengan penambahan tepung kedelai edamame T4(60 gr)					

Keterangan :

1 = Sangat Tidak Suka

2 = Kurang Suka

3 = Cukup

4 = Suka

5 = Sangat Suka

## LAMPIRAN UJI VALIDITAS

### 1) Validitas Warna

		W1	W2	W3	W4	W_TOT
<b>W1</b>	Pearson Correlation	1	.18	.04	.22	.567*
	Sig. (2-tailed)		.28	.79	.19	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>W2</b>	Pearson Correlation	.18	1	.364*	.18	.688*
	Sig. (2-tailed)	.28		.03	.28	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>W3</b>	Pearson Correlation	.04	.364*	1	.24	.624*
	Sig. (2-tailed)	.79	.03		.16	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>W4</b>	Pearson Correlation	.22	.18	.24	1	.667*
	Sig. (2-tailed)	.19	.28	.16		.00
	N	3	3	3	3	3
<b>W_TOT AL</b>	Pearson Correlation	.567*	.688*	.624*	.667*	1
	Sig. (2-tailed)	.00	.00	.00	.00	
	N	3	3	3	3	3

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

### 2) Validitas Rasa

		R	R	R	R_TOT	
<b>R1</b>	Pearson Correlation	1	.15	.11	-.434*	
	Sig. (2-tailed)		.37	.50	.79	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>R2</b>	Pearson Correlation	.15	1	.07	.27	.641*
	Sig. (2-tailed)	.37		.68	.11	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>R3</b>	Pearson Correlation	.11	.07	1	.375*	.637*
	Sig. (2-tailed)	.50	.68		.02	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>R4</b>	Pearson Correlation	-.434*	.27	.375*	1	.705*
	Sig. (2-tailed)	.79	.11	.02		.00
	N	3	3	3	3	3
<b>R_TOTA L</b>	Pearson Correlation	.434*	.641*	.637*	.705*	1
	Sig. (2-tailed)	.00	.00	.00	.00	
	N	3	3	3	3	3

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

### 3) Validitas Aroma

		A1	A	A	A	A_TOT
<b>A1</b>	Pearson Correlation	1	-	-	-	.388*
	Sig. (2-tailed)		.74	.89	.41	.02
	N	3	3	3	3	3
<b>A2</b>	Pearson Correlation	-	1	.25	.07	.463*
	Sig. (2-tailed)	.74		.14	.66	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>A3</b>	Pearson Correlation	-	.25	1	.26	.708*
	Sig. (2-tailed)	.89	.14		.12	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>A4</b>	Pearson Correlation	-	.07	.26	1	.597*
	Sig. (2-tailed)	.41	.66	.12		.00
	N	3	3	3	3	3
<b>A_TOT</b> <b>AL</b>	Pearson Correlation	.388*	.463*	.708*	.597*	1
	Sig. (2-tailed)	.02	.00	.00	.00	
	N	3	3	3	3	3

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

### 4) Validitas tekstur

		T	T	T	T_TOT	
<b>T1</b>	Pearson Correlation	1	.26	.09	-	.610*
	Sig. (2-tailed)		.12	.57	.47	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>T2</b>	Pearson Correlation	.26	1	.30	.23	.675*
	Sig. (2-tailed)	.12		.07	.18	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>T3</b>	Pearson Correlation	.09	.30	1	.29	.695*
	Sig. (2-tailed)	.57	.07		.09	.00
	N	3	3	3	3	3
<b>T4</b>	Pearson Correlation	-	.23	.29	1	.463*
	Sig. (2-tailed)	.47	.18	.09		.00
	N	3	3	3	3	3
<b>T_TOT</b>	Pearson Correlation	.610*	.675*	.695*	.463*	1



<b>AL</b>	Sig. (2-tailed)	.00	.00	.00	.00	
	N	3	3	3	3	3

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

### 5) Uji Daya Terima

		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
R1	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,407	6	,002	,640	6	,001
	16	,232	11	,100	,822	11	,018
	17	,214	7	,200*	,858	7	,144
	18	,441	4	.	,630	4	,001
R2	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,254	6	,200*	,866	6	,212
	16	,318	11	,003	,795	11	,008
	17	,203	7	,200*	,877	7	,215
	18	,307	4	.	,729	4	,024
R3	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,325	6	,047	,827	6	,101
	16	,277	11	,018	,799	11	,009
	17	,258	7	,174	,818	7	,062
	18	,283	4	.	,863	4	,272
R4	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,333	6	,036	,814	6	,078
	16	,366	11	,000	,653	11	,000
	17	,435	7	,000	,600	7	,000
	18	,283	4	.	,863	4	,272
R_TOTA L	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,226	6	,200*	,842	6	,135
	16	,285	11	,013	,870	11	,078
	17	,181	7	,200*	,951	7	,739
	18	,283	4	.	,863	4	,272
W1	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,492	6	,000	,496	6	,000
	16	,227	11	,117	,833	11	,025

	17	,256	7	,182	,833	7	,086
	18	,307	4	.	,729	4	,024
W2	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,302	6	,094	,775	6	,035
	16	,279	11	,017	,822	11	,018
	17	,296	7	,063	,840	7	,099
	18	,303	4	.	,791	4	,086
W3	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,254	6	,200*	,866	6	,212
	16	,448	11	,000	,572	11	,000
	17	,258	7	,174	,818	7	,062
	18	.	4	.	.	4	.
W4	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,293	6	,117	,822	6	,091
	16	,227	11	,118	,863	11	,063
	17	,421	7	,000	,646	7	,001
	18	,441	4	.	,630	4	,001
W_TOTA	10	,260	2	.			
L	14	,260	2	.			
	15	,183	6	,200*	,960	6	,820
	16	,241	11	,074	,895	11	,158
	17	,430	7	,000	,650	7	,001
	18	,298	4	.	,849	4	,224
A1	10	,260	2	.			
	14	.	2	.			
	15	,293	6	,117	,822	6	,091
	16	,401	11	,000	,625	11	,000
	17	,360	7	,007	,664	7	,001
	18	,283	4	.	,863	4	,272
A2	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,319	6	,056	,683	6	,004
	16	,279	11	,017	,822	11	,018
	17	,504	7	,000	,453	7	,000
	18	,250	4	.	,945	4	,683
A3	10	,260	2	.			
	14	.	2	.			
	15	,183	6	,200*	,960	6	,820

	16	,232	11	,100	,822	11	,018
	17	,504	7	,000	,453	7	,000
	18	,441	4	.	,630	4	,001
A4	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,302	6	,094	,775	6	,035
	16	,335	11	,001	,733	11	,001
	17	,235	7	,200*	,856	7	,139
	18	,307	4	.	,729	4	,024
A_TOTAL	10	,260	2	.			
	14	.	2	.			
	15	,226	6	,200*	,912	6	,452
	16	,227	11	,120	,908	11	,231
	17	,250	7	,200*	,932	7	,570
	18	,250	4	.	,945	4	,683
T1	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,202	6	,200*	,853	6	,167
	16	,383	11	,000	,689	11	,000
	17	,258	7	,174	,818	7	,062
	18	,441	4	.	,630	4	,001
T2	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,293	6	,117	,915	6	,473
	16	,227	11	,117	,833	11	,025
	17	,214	7	,200*	,858	7	,144
	18	,250	4	.	,945	4	,683
T3	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,209	6	,200*	,907	6	,415
	16	,227	11	,117	,833	11	,025
	17	,296	7	,063	,840	7	,099
	18	,441	4	.	,630	4	,001
T4	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,254	6	,200*	,866	6	,212
	16	,227	11	,117	,863	11	,064
	17	,214	7	,200*	,858	7	,144
	18	,441	4	.	,630	4	,001
T_TOTAL	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			

	15	,209	6	,200*	,964	6	,847
	16	,164	11	,200*	,966	11	,844
	17	,253	7	,197	,820	7	,064
	18	,250	4	.	,945	4	,683
DT1	10	.	2	.			
	14	.	2	.			
	15	,492	6	,000	,496	6	,000
	16	,279	11	,017	,822	11	,018
	17	,214	7	,200*	,858	7	,144
	18	,307	4	.	,729	4	,024
DT2	10	,260	2	.			
	14	.	2	.			
	15	,407	6	,002	,640	6	,001
	16	,385	11	,000	,724	11	,001
	17	,357	7	,007	,777	7	,024
	18	,307	4	.	,729	4	,024
DT3	10	,260	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,407	6	,002	,640	6	,001
	16	,279	11	,017	,822	11	,018
	17	,421	7	,000	,646	7	,001
	18	,307	4	.	,729	4	,024
DT4	10	.	2	.			
	14	,260	2	.			
	15	,407	6	,002	,640	6	,001
	16	,227	11	,120	,819	11	,017
	17	,338	7	,015	,769	7	,020
	18	,307	4	.	,729	4	,024

\*. This is a  
lower bound of the true significance.



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)

Nomor : 352.4Ad.2/FT/V/2023

Surabaya, 31 Mei 2023

Lamp. : -

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.  
Ketua RT 01  
Jln. Ngagel Dadi 1G  
Di Tempat

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 observasi penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Miftahul Hasanah

NIM : 195800006

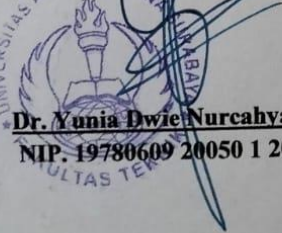
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga

Dengan penelitian yang berjudul “Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggel Dengan Penambahan Tepung Edamame”. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 1 juni 2023.

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,

  
**Dr. Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.**  
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,

  
**Agus Ridwan Mubandari, S.Pd., M.Pd.**  
NIDN. 0723087303



**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 : Miftahul Hasanah  
 Nim : 195800006  
 Fakultas / Progdil : Teknik / Pvkk Tata Boga  
 Judul Skripsi : Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggal  
 Dengan Penambahan Tepung Edamame Ditinjau Dari Uji  
 Organoleptik  
 Ujian Tanggal : Kamis, 20 Juli 2023

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I		Abstrak, Rumusan Masalah, Manfaat Penelitian		
II		-		
III		Uji Organoleptik		
IV		Hasil Dan Pembahasan		
V		Kesimpulan Dan Saran		
		Daftar Pustaka		

Disetujui Dosen Penguji  
 Pada Tanggal, .....

Penguji I,

(Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes)

Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd)


1. 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.
2. Apabila sampai batas waktu tersebut ( point 1,a dan b ) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka **Ujian dinyatakan Gugur.**
3. a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.  
 b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.













**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**

Nama	: MIFTAHUL HASANAH	
NIM	: 195800006	
Program Studi	: PVKK - TATA BOGA	
Pembimbing	: Dr. Yunus Karyanto, M. Pd.	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2022/2023	
Judul Skripsi	PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP HASIL JADI KUE KASTANGGEL DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG EDAMAME DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK	

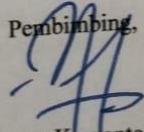
**KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN**


No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	15 Juni 2023	Bab I		
2.	19 Juni 2023	Bab I & II		
3.	19 Juni 2023	Bab II & III		
4.	25 Juni 2023	Bab III Validasi		
5.	04 Juli 2023	Pengumpulan Data		
6.	10 Juli 2023	Bab IV		
7.	13 Juli 2023	BAB IV (Analisis Data)		
8.	14 Juli 2023	BAB IV (Pembahasan)		
9.	17 Juli 2023	Revisi BAB IV		
10.	19 Juli 2023	Bab V		

**Dinyatakan selesai tanggal 19 Juli 2023**



Mengetahui,  
 Ketua Program Studi,  
 Agus Nurwan Mbh, S.Pd., M.Pd  
 NIDN. 0723087303

Pembimbing,  
  
 Dr. Yunus Karyanto, M. Pd.  
 NIDN. 0722047701

Surabaya, 19 Juli 2023  
 Mahasiswa,  
  
 Miftahul Hasanah  
 NIM. 195800006

