

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS HITAM DAN TERIGU
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
KUE LIDAH KUCING**

SKRIPSI



OLEH :
WILLIAM GANI
6103015063

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2019**

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS HITAM DAN TERIGU
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
KUE LIDAH KUCING**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan**

**OLEH:
WILLIAM GANI
6103015063**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2019**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas
Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : William Gani

NRP : 6103015063

Menyetujui Skripsi saya:

Judul:

**“Pengaruh Proporsi Tepung Beras Hitam dan Terigu terhadap Sifat
Fisikokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing”**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library
Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik
sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat
dengan sebenarnya.

Surabaya, 21 Januari 2019

Yang menyatakan,



William Gani

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Hitam dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing”, yang diajukan oleh William Gani (6103015063), telah diujikan pada tanggal 17 Januari 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Tim Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., M.P.
Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



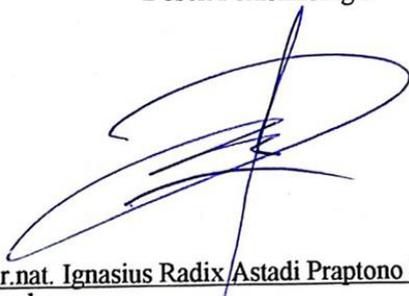
Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

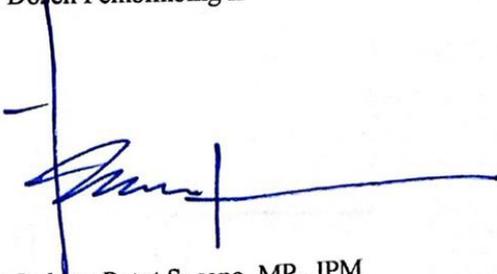
Skripsi yang berjudul “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Hitam dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing” yang ditulis William Gani (6103015063) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing I



Dr.rer.nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati S.TP., MP.
Tanggal :

Dosen Pembimbing II



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM
Tanggal :

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi saya yang berjudul:

**Pengaruh Proporsi Tepung Beras Hitam dan Terigu
terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing**

adalah hasil karya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar keserjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 21 Januari 2019



William Gani

William, NRP 6103015063. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Hitam dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing.

Di bawah bimbingan:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

ABSTRAK

Kue lidah kucing adalah kue kering yang berbentuk seperti lidah kucing, memiliki warna kecoklatan, tekstur yang renyah, rapuh, dan memiliki rasa yang manis. Pembuatan kue lidah kucing menggunakan bahan baku utama terigu. Selama ini, gandum yang digunakan di Indonesia merupakan gandum impor. Jika keadaan ini dibiarkan, ketergantungan pangan dari luar negeri dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara. Salah satu upaya untuk mengurangi pengeluaran devisa negara adalah dengan mengurangi penggunaan terigu pada pembuatan kue lidah kucing. Penggunaan terigu pada kue lidah kucing dapat digantikan sebagian atau seluruhnya dengan tepung lain, misalnya tepung beras hitam. Beras hitam memiliki kandungan karbohidrat, protein, serat, vitamin, mineral, dan antosianin yang tinggi. Akan tetapi penggunaan tepung beras hitam dalam jumlah yang tinggi pada kue lidah kucing dapat menimbulkan sensasi berpasir di mulut sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh tingkat substitusi tepung beras hitam terhadap karakteristik kue lidah kucing. Parameter yang diuji yaitu kadar air, aktivitas antioksidan, warna, *hardness*, *fracturability* dan sifat organoleptik (warna, rasa, tekstur dan *mouthfeel*). Hasil penelitian menunjukkan perbedaan proporsi tepung beras hitam dan terigu berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kue lidah kucing. Peningkatan proporsi tepung beras hitam dapat menyebabkan penurunan nilai *hardness* dan *fracturability* tetapi menyebabkan peningkatan kadar air dan aktivitas antioksidan. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah penggunaan proporsi terigu:beras hitam 95%:5% dengan $^{\circ}$ hue 82,69; nilai chroma 23,92; nilai *hardness* 7,1915 N; nilai *fracturability* 5,3730 N; kadar air 2,32%; persen inhibisi DPPH 20,98% dan kemampuan mereduksi ion besi 0,6161 mg GAE/g sampel.

Kata kunci: kue lidah kucing, beras hitam, tepung beras hitam, terigu, antioksidan

William, NRP 6103015063. **The Effect of Different Ratios of Black Rice Flour and Wheat Flour on Physicochemical and Sensory Properties of Cat Tongue Cookies.**

Advisory Committees:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.
2. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.

ABSTRACT

Cat tongue cookies is a pastry product which has a shape like cat's tongue, has a brownish color, crispy texture, brittle, and sweet taste. One of the main ingredient used to make this cookies is wheat flour. Until now the wheat that is used in Indonesia is a import commodity. If this condition is ignored, food dependence to other country can increase foreign exchange. One of the solution is to reduce the usage of wheat flour when making cat tongue cookies. The usage of wheat flour can be substitutes half or whole of it by other flour, for example black rice flour. Black rice flour is rich in nutrient like carbohydrate, protein, dietary fiber, vitamin, mineral, and anthocyanin. But substituting wheat flour by black rice flour in large amount caused the cat tongue cookies has a sandy sensation in mouth so that research is needed to know the influence of substituting black rice flour toward the characteristics of cat tongue cookies. Parameters that will be analyzed are water content, antioxidant activity, color, hardness, fracturability and sensory properties (color, taste, texture and mouthfeel). The result of this study showed that different ratios of black rice flour with wheat flour have significant effect toward physicochemical and sensory properties of cat tongue cookies. Increase in black rice flour proportion decrease the hardness and fracturability value but increase the water content and antioxidant activity. Based on sensory evaluation, cat tongue cookies made from wheat flour and black rice flour proportion as much as 95%:5% was chosen as the best treatment. The chosen treatment had $^{\circ}$ hue 82.69; chroma value 23.9207; hardness 7.1915 N; fracturability 5.3730 N; moisture content 2.32%; %DPPH inhibition 20.98% and ferric reducing power 0.6161 mg GAE/g sample.

Keywords: cat tongue cookies, black rice, black rice flour, wheat flour, antioxidant

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Hitam dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kue Lidah Kucing”. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Saya selaku penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing 1 dan Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP. selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing hingga terselesaikannya Skripsi ini.
2. Orang tua dan teman-teman penulis yang telah memberikan dukungan selama penyusunan Skripsi ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Skripsi dengan sebaik mungkin. Akhir kata, semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 10 Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Kue Lidah Kucing	3
2.2. Beras Hitam	4
2.3. Tepung Beras Hitam	7
2.4. Terigu	8
2.5. Gula	9
2.6. Mentega	9
2.7. Susu Bubuk	10
2.8. Telur	10
2.9. Keju	11
2.10. Hipotesa	11
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	12
3.1. Bahan Penelitian.....	12
3.1.1. Bahan untuk Proses	12
3.1.2. Bahan untuk Analisa	12
3.2. Alat Penelitian.....	12
3.2.1. Alat untuk Proses	12
3.2.2. Alat untuk Analisa	12
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	13
3.3.1. Waktu Penelitian	13
3.3.2. Tempat Penelitian	13

3.4.	Rancangan Penelitian	13
3.5.	Pelaksanaan Penelitian	14
3.6.	Parameter Penelitian	14
3.6.1.	Pembuatan Kue Lidah Kucing	14
3.6.2.	Metode Analisa	17
3.6.2.1.	Prinsip Pengujian Kadar Air Metode Thermogravimetri ..	17
3.6.2.2.	Prinsip Pengujian Aktivitas Antioksidan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil)	18
3.6.2.3.	Prinsip Pengujian Aktivitas Antioksidan Metode FRAP (<i>Ferric Reducing Antioxidant Power</i>)	18
3.6.2.4.	Prinsip Pengujian Warna dengan <i>Color Reader</i>	19
3.6.2.5.	Prinsip Pengujian Sifat Fisik (<i>Hardness</i> dan <i>Fracturability</i>) dengan <i>Texture Analyzer</i>	20
3.6.2.6.	Prinsip Pengujian Organoleptik	20
3.6.3.	Metode Analisa Data	21
3.6.4.	Pemilihan Perlakuan Terbaik (Metode <i>Spiderweb</i>)	21
BAB IV. PEMBAHASAN		22
4.1.	Kadar Air	22
4.2.	Tekstur	24
4.2.1	Kekerasan (<i>Hardness</i>) dan Daya Patah (<i>Fracturability</i>)....	24
4.3.	Warna	27
4.4.	Aktivitas Antioksidan.....	31
4.4.1	Aktivitas Antioksidan Metode DPPH	31
4.4.2	Aktivitas Antioksidan Metode FRAP	33
4.5.	Uji Organoleptik.....	35
4.5.1.	Warna	35
4.5.2.	Rasa	36
4.5.3.	Kemudahan Ditelan	38
4.5.4.	<i>Mouthfeel</i>	39
4.6.	Perlakuan Terbaik	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		42
5.1.	Kesimpulan	42
5.2.	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA		43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Kue Lidah Kucing	3
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing	4
Gambar 2.3 Beras Hitam	5
Gambar 2.4. Struktur Kimia Sianidin 3-O-glukosida dan Peonidin 3-O-glukosida.....	7
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing	16
Gambar 3.2. Kurva <i>Texture Profile Analyzer</i>	20
Gambar 4.1. Grafik Kadar Air Kue Lidah Kucing	23
Gambar 4.2. Grafik <i>Hardness</i> Kue Lidah Kucing	25
Gambar 4.3. Grafik <i>Fracturability</i> Kue Lidah Kucing	26
Gambar 4.4. <i>Color Space</i> Kue Lidah Kucing dengan Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 95%:5%	30
Gambar 4.5. Grafik Aktivitas Antioksidan Metode DPPH	31
Gambar 4.6 Grafik Aktivitas Antioksidan Metode FRAP	34
Gambar 4.7. Grafik Nilai Kesukaan Warna Kue Lidah Kucing	36
Gambar 4.8. Grafik Nilai Kesukaan Rasa Kue Lidah Kucing	37
Gambar 4.9. Grafik Nilai Kesukaan Kemudahan Ditelan Kue Lidah Kucing	38
Gambar 4.10. Grafik Nilai Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Kue Lidah Kucing.....	39
Gambar 4.11. Grafik <i>Spiderweb</i> Hasil Uji Organoleptik Kue Lidah Kucing	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Beras Hitam per 100 g Berat Kering	6
Tabel 2.2. Syarat Mutu Tepung Beras Hitam	8
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	14
Tabel 3.2. Formulasi Bahan Pembuatan Kue Lidah Kucing	17
Tabel 3.3. Deskripsi Warna Berdasarkan $^{\circ}Hue$	19
Tabel 4.1. Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam terhadap Warna Kue Lidah Kucing	28
Tabel 4.2. Deskripsi Warna Berdasarkan $^{\circ}Hue$	30
Tabel 4.3. Total Luas Area Hasil Uji Organoleptik Kue Lidah Kucing	40

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A. SPESIFIKASI BAHAN	49
A.1. Spesifikasi Tepung Beras Hitam	49
A.2. Spesifikasi Terigu	50
LAMPIRAN B. PROSEDUR PENGUJIAN	51
B.1. Analisa Kadar Air Metode Thermogravimetri	51
B.2. Ekstraksi Antioksidan dari Kue Lidah Kucing	51
B.3. Analisa Aktivitas Antioksidan Metode DPPH	52
B.4. Analisa Aktivitas Antioksidan Metode FRAP	53
B.5. Analisa Warna dengan <i>Color Reader</i>	54
B.6. Analisa Tekstur dengan <i>Texture Analyzer</i>	55
B.7. Pembuatan Grafik <i>Spider Web</i>	56
LAMPIRAN C. DATA PENGAMATAN	57
C.1. Kadar Air	57
C.1.1. Data Pengujian Kadar Air Kue Lidah Kucing.....	57
C.1.2. Uji ANOVA Kadar Air Kue Lidah Kucing	57
C.1.3. Uji DMRT Kadar Air Kue Lidah Kucing	58
C.2. Tekstur	58
C.2.1. Kekerasan (<i>Hardness</i>)	58
C.2.1.1. Data Pengujian Kekerasan Kue Lidah Kucing.....	59
C.2.1.2. Uji ANOVA Kekerasan Kue Lidah Kucing	59
C.2.1.3. Uji DMRT Kekerasan Kue Lidah Kucing	60
C.2.2. Daya Patah (<i>Fracturability</i>).....	60
C.2.2.1. Data Pengujian Daya Patah Kue Lidah Kucing.....	60
C.2.2.2. Uji ANOVA Daya Patah Kue Lidah Kucing	61
C.2.2.3. Uji DMRT Daya Patah Kue Lidah Kucing	61
C.2.3. Grafik Pengujian Tekstur.....	62
C.2.3.1. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 100%:0% Ulangan 1	62
C.2.3.2. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 100%:0% Ulangan 2	62
C.2.3.3. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 100%:0% Ulangan 3	63
C.2.3.4. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 100%:0% Ulangan 4	63
C.2.3.5. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam	

	95%:5% Ulangan 1	64
C.2.3.6.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 95%:5% Ulangan 2	64
C.2.3.7.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 95%:5% Ulangan 3	65
C.2.3.8.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 95%:5% Ulangan 4	65
C.2.3.9.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 90%:10% Ulangan 1	66
C.2.3.10.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 90%:10% Ulangan 2	66
C.2.3.11.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 90%:10% Ulangan 3	67
C.2.3.12.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 90%:10% Ulangan 4	67
C.2.3.13.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 85%:15% Ulangan 1	68
C.2.3.14.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 85%:15% Ulangan 2	68
C.2.3.15.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 85%:15% Ulangan 3	69
C.2.3.16.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 85%:15% Ulangan 4	69
C.2.3.17.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 80%:20% Ulangan 1	70
C.2.3.18.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 80%:20% Ulangan 2	70
C.2.3.19.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 80%:20% Ulangan 3	71
C.2.3.20.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 80%:20% Ulangan 4	71
C.2.3.21.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 75%:25% Ulangan 1	72
C.2.3.22.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 75%:25% Ulangan 2	72
C.2.3.23.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 75%:25% Ulangan 3	73
C.2.3.24.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 75%:25% Ulangan 4	73
C.2.3.25.	Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 70%:30% Ulangan 1	74

C.2.3.26. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 70%:30% Ulangan 3	74
C.2.3.27. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 70%:30% Ulangan 3	75
C.2.3.28. Grafik Tekstur Proporsi Terigu dan Tepung Beras Hitam 70%:30% Ulangan 4	75
C.3 Warna	76
C.3.1. Hasil Uji Warna <i>Lightness</i> Kue Lidah Kucing.....	76
C.3.2. Hasil Uji Warna <i>Redness</i> Kue Lidah Kucing.....	76
C.3.3. Hasil Uji Warna <i>Yellowtness</i> Kue Lidah Kucing	76
C.3.4. Hasil Uji Warna <i>Chroma</i> Kue Lidah Kucing.....	77
C.3.5. Hasil Uji Warna ° <i>Hue</i> Kue Lidah Kucing.....	77
C.4. Aktivitas Antioksidan	77
C.4.1. Aktivitas Antioksidan Metode DPPH.....	77
C.4.1.1. Data Absorbansi Pengukuran Aktivitas Antioksidan.....	78
C.4.1.2. Data Akvititas Antioksidan Kue Lidah Kucing.....	78
C.4.1.3. Uji ANOVA Aktivitas Antioksidan Kue Lidah Kucing	78
C.4.1.4. Uji DMRT Aktivitas Antioksidan Kue Lidah Kucing	79
C.4.1. Aktivitas Antioksidan Metode FRAP	79
C.4.2.1. Kurva Standar Asam Galat	80
C.4.2.2. Data Absorbansi Pengukuran Aktivitas Antioksidan.....	80
C.4.2.3. Data Akvititas Antioksidan Kue Lidah Kucing.....	80
C.4.2.4. Uji ANOVA Aktivitas Antioksidan Kue Lidah Kucing	81
C.4.2.5. Uji DMRT Aktivitas Antioksidan Kue Lidah Kucing	81
C.5. Uji Organoleptik	82
C.5.1. Warna	82
C.5.1.1. Data Nilai Kesukaan Warna Kue Lidah Kucing.....	82
C.5.1.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Warna Kue Lidah Kucing	85
C.5.1.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Warna Kue Lidah Kucing	86
C.5.2. Rasa.....	86
C.5.2.1. Data Nilai Kesukaan Rasa Kue Lidah Kucing	87
C.5.2.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Rasa Kue Lidah Kucing	90
C.5.2.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Rasa Kue Lidah Kucing	91
C.5.3. Kemudahan Ditelan.....	91
C.5.3.1. Data Nilai Kesukaan Kemudahan Ditelan Kue Lidah Kucing.....	91
C.5.3.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Kemudahan Ditelan Kue Lidah Kucing	95
C.5.3.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Kemudahan Ditelan Kue Lidah Kucing	96
C.5.4. <i>Mouthfeel</i>	96

C.5.4.1.	Data Nilai Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Kue Lidah Kucing	96
C.5.4.2.	Uji ANOVA Nilai Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Kue Lidah Kucing .	100
C.5.4.3.	Uji DMRT Nilai Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Kue Lidah Kucing	100
C.6.	Perlakuan Terbaik	101
C.6.1.	Perhitungan Luas Segitiga	101
LAMPIRAN D. KUISIONER PENGUJIAN ORGANOLEPTIK		102