

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS KETAN
DAN PATI KENTANG TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
*GARAETTEOK***

SKRIPSI



OLEH:
YOAN CHRISTINE LIM
NRP 6103018185
ID TA. 44372

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

**PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS KETAN
DAN PATI KENTANG TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *GARAETTEOK***

SKRIPSI

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

OLEH:

YOAN CHRISTINE LIM

NRP 6103018185

ID TA. 44372

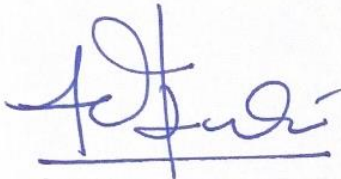
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Pati Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Garaetteok*”, yang ditulis oleh Yoan Christine Lim (6103018185), telah diujikan pada tanggal 19 Desember 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Sekretaris Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto U., MP., IPM.

NIK : 611.92.0187

NIDN : 0702126701

Tanggal : 20 Januari 2023



Dr. Anita Maya S., S.TP., M.Si., Ph.D

NIK : 611.03.0561

NIDN : 0726078001

Tanggal : 20 Januari 2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Dekan,
Ketua



Dr Ir. Susana Ristiarini, M.Si

NIK. 611. 89.0155

NIDN. 0004066401

Tanggal: 20-1-2023



Dr. Ignatius Sianta S. TP., MP

NIK : 611.00.0429

NIDN : 0726017402

Tanggal: 20-1-2023

SUSUNAN TIM PENGUJIAN

Ketua : Ir. Adrianus Rulianto U., MP., IPM
Sekretaris :_Dr. Anita Maya S., S.TP., M.Si., Ph.D
Anggota : Ir Tarsisius Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI
saya yang berjudul:

Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Garaetteok*

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

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya 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, 20 Januari 2023

Yang menyatakan,



Yoan Christine Lim

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH**

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

Nama : Yoan Christine Lim

NRP : 6103018185

Menyetujui skripsi saya:

Judul : **Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Garaetteok***

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta. Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Januari 2023

Yang menyatakan,



Yoan Christine Lim

Yoan Christine Lim, NRP 6103018185. **Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Garaetteok*.**

Pembimbing:

1. Ir. Adrianus Rulianto, MP., IPM.
2. Dr. Maya Anita Sutedja, S.TP, MSi, Ph.D.

ABSTRAK

Garaetteok merupakan salah satu jenis *tteok* (kue beras) yang berbentuk silinder putih panjang serta memiliki tekstur yang kenyal. *Garaetteok* termasuk makanan khas Korea berbahan dasar tepung beras yang ditambahkan air, garam, dan minyak wijen. Beras yang digunakan dalam pembuatan *Garaetteok* termasuk subspecies *Japonica*. Salah satu bahan yang berpotensi menggantikan beras jenis *Japonica* yaitu tepung beras ketan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari proporsi tepung beras ketan dan pati kentang terhadap sifat fisikokimia dan sensoris *Garaetteok*.. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu pengaruh proporsi tepung beras ketan dan pati kentang, yang terdiri dari enam taraf perlakuan, yaitu 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, 40:60, dan 30:70 dari total tepung yang digunakan. Hasil uji ANOVA dengan $\alpha=5\%$ menunjukkan berbeda signifikan dengan seiring bertambahnya proporsi pati kentang semakin tinggi proporsi pati kentang yang digunakan maka *cooking yield*, *chroma*, *adhesiveness*, *cohesiveness*, kadar air dan kesukaan terhadap rasa, tekstur saat digigit, dan tekstur saat dikunyah mengalami penurunan, sedangkan *lightness*, *hue*, *hardness*, *springiness*, *Gumminess* s, *chewiness* dan sensoris warna meningkat. Perlakuan Terbaik ditentukan berdasarkan hasil uji sensoris dan fisikokimia. Perbedaan proporsi tepung beras ketan dan pati kentang 80:20 menghasilkan *Garaetteok* terbaik dengan nilai kesukaan tertinggi.

Kata kunci: *Garaetteok*, tepung beras ketan, pati kentang

Yoan Christine Lim, NRP 6103018185. **The Effect of Glutinous Rice Flour and Potato Starch Flour Proportion on Physicochemical and Sensory Properties of Garaetteok.**

Supervisor:

1. Ir. Adrianus Rulianto, MP., IPM.
2. Dr. Maya Anita Sutedia, S.TP, MSi, Ph.D.

ABSTRACT

Garaetteok is a type of tteok (rice cake) that has a long white cylindrical shape and a chewy texture. Garaetteok is a typical Korean food made from rice flour added with water, salt, and sesame oil. The rice used in making Garaetteok belongs to the Japonica subspecies. One of the ingredients that have the potential to replace Japonica-type rice is glutinous rice flour. This study aims to determine the effect of the proportions of glutinous rice flour and potato starch on the physicochemical and sensory properties of Garaetteok. This study used a Randomized Block Design (RBD) with one factor, namely the effect proportion of glutinous rice flour and potato starch, which consists of six treatment levels, namely 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, 40:60, and 30:70 of the total flour used. The results of the ANOVA test with $\alpha = 5\%$ showed a significant difference with increasing the proportion of potato starch the higher the proportion of potato starch used, the cooking results, chroma, stickiness, compactness, water content, and preference for taste, texture when bitten, and texture when chewed experienced decreased, while lightness, hue, hardness, springiness, *Gumminess* s, chewiness and color sensory increased. The best treatment was determined based on sensory and physicochemical test results. The difference in the proportions of glutinous rice flour and potato starch 80:20 produced the best Garaetteok with the highest preference value.

Keywords: *Garaetteok*, glutinous rice flour, potato starch

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 Ketan dan Pati Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris *Garaetteok*”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM. dan Dr. Anita Maya Sutedja. S. TP., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu, mengarahkan, serta mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Orang tua dan keluarga penulis yang mendukung dan senantiasa mendoakan kelancaran penyelesaian skripsi ini.
3. Keluarga besar Lim dan Hanafi, teman-teman (Melly, Olive, Natasya, Feli, Mon, Desi, Sherina, Viora dan Eli) dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat pada penulis sehingga skripsi ini tersusun dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun disadari masih banyak kekurangan, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya,

Yoan Christine Lim

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. <i>Garaetteok</i>	5
2.2. Beras <i>Japonica</i>	8
2.3. Pati Kentang	9
2.4. Tepung Beras Ketan.....	11
2.5. Hipotesa.....	14
III. METODE PENELITIAN	15
3.1. Bahan Penelitian	15
3.2. Alat Penelitian	15
3.2.1. Alat Proses Pembuatan	15
3.2.2. Alat Analisa	15
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Pelaksanaan Penelitian	17
3.6. Metode Penelitian	17
3.6.1. Pembuatan <i>Garaetteok</i>	17
3.7. Analisa <i>Garaetteok</i>	20
3.7.1. Analisa <i>Cooking yield</i>	20
3.7.2. Analisa Warna.....	20
3.7.3. Analisa Tekstur menggunakan <i>Texture Profile Analyzer</i>	21
3.7.4. Analisa Kadar Air.....	21
3.7.5. Pengujian Sensoris	22
3.7.6. Perlakuan Terbaik	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23

4.1. <i>Cooking yield</i>	23
4.2. Warna	24
4.3. Tekstur.....	29
4.3.1. <i>Hardness</i>	29
4.3.2. <i>Adhesiveness</i>	31
4.3.3. <i>Springiness</i>	33
4.3.4. <i>Cohesiveness</i>	35
4.3.5. <i>Gumminess</i>	36
4.3.6. <i>Chewiness</i>	38
4.4. Kadar Air.....	39
4.5. Sifat Sensoris	42
4.5.1 Kesukaan terhadap Warna	42
4.5.2. Kesukaan Terhadap Rasa.....	44
4.5.3. Kesukaan Tekstur Saat Digigit	45
4.5.4. Kesukaan Tekstur saat Dikunyah.....	46
4.6. Perlakuan Terbaik	48
V. KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1.	Komposisi Kimia Tepung Pati Kentang	11
Tabel 2.2.	Komposisi Kimia Tepung Beras Ketan	13
Tabel 2.3.	Sifat Fisik Beras Ketan	13
Tabel 2.4.	Standar Mutu Tepung Beras Ketan	13
Tabel 3.1.	Rancangan Percobaan	16
Tabel 3.2.	Formulasi Dasar <i>Garaetteok</i>	17
Tabel 3.3.	Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang pada Tiap Perlakuan	17
Tabel 4.1.	Interpretasi warna <i>hue</i> pada bola imajiner Munsell	29
Tabel F.1.	Hasil Pengujian <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	72
Tabel F.2.	Uji Anova <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	72
Tabel F.3.	Uji Anova <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	73
Tabel F.4.	Hasil Pengujian <i>Lightness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	73
Tabel F.5.	Uji Anova <i>Lightness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	74
Tabel F.6.	Uji DMRT Nilai <i>Lightness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	74
Tabel F.7.	Hasil Pengujian <i>a* Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang..	75
Tabel F.8.	Uji Anova Nilai <i>Redness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	75
Tabel F.9.	Uji DMRT Nilai <i>Redness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	76

Tabel F.10.	Hasil Pengujian b^* <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	76
Tabel F.11.	Uji Anova b^* <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang ..	77
Tabel F.12.	Uji DMRT Nilai b^* <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	77
Tabel F.13.	Hasil Pengujian Chroma* <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	78
Tabel F.14.	Uji Anova <i>Chroma*</i> <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	79
Tabel F.15.	Uji DMRT Nilai <i>Chroma Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	79
Tabel F.16.	Hasil Pengujian Hue* <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	80
Tabel F.17.	Uji Anova <i>Hue*</i> <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang ..	81
Tabel F.18.	Uji DMRT Nilai <i>Hue*</i> <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	81
Tabel F.19.	Hasil Pengujian <i>Hardness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	82
Tabel F.20.	Uji Anova Nilai <i>Hardness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	82
Tabel F.21.	Uji DMRT <i>Hardness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	83
Tabel F.22.	Hasil Pengujian <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	84
Tabel F.23.	Uji Anova Nilai <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	84

Tabel F.24.	Uji DMRT <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	85
Tabel F.25.	Hasil Pengujian <i>Springiness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	86
Tabel F.26.	Uji Anova <i>Springiness</i> Nilai <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	86
Tabel F.27.	Uji DMRT <i>Springiness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	87
Tabel F.28.	Hasil Pengujian <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	88
Tabel F.29.	Uji Anova Nilai <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	88
Tabel F.30.	Uji DMRT <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	89
Tabel F.31.	Hasil Pengujian <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	90
Tabel F.32.	Uji Anova Nilai <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	90
Tabel F.33.	Uji DMRT <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	91
Tabel F.34.	Hasil Pengujian <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	91
Tabel F.35.	Uji Anova Nilai <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	92
Tabel F.36.	Uji DMRT <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	92
Tabel F.37.	Uji Kadar Air <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang..	95

Tabel F.38.	Uji Anova Nilai Kadar air <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	95
Tabel F.39.	Uji DMRT Kadar air <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	96
Tabel F.40.	Uji Sensoris Warna <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	97
Tabel F.41.	Uji Anova Sensoris Warna <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	98
Tabel F.42.	Uji DMRT Sensoris Warna <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	98
Tabel F.43.	Uji Sensoris Rasa <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang ..	99
Tabel F.44.	Uji Anova Nilai Sensoris Rasa <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	100
Tabel F.45.	Uji DMRT Nilai Sensoris Rasa <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	101
Tabel F.46.	Uji Sensoris Tekstur saat digigit <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	101
Tabel F.47.	Uji Anova Sensoris Tekstur saat digigit <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	103
Tabel F.48.	Uji DMRT Sensoris Tekstur saat digigit <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	103
Tabel F.49.	Uji Sensoris Tekstur saat dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	104
Tabel F.50.	Uji Anova Sensoris Tekstur saat dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	105
Tabel F.51.	Uji DMRT Sensoris Tekstur saat dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang.....	105

Tabel F.52. Perlakuan Terbaik dengan perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang	106
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Bentuk <i>Garaetteok</i>	5
Gambar 2.2. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Garaetteok</i>	6
Gambar 2.3. Rumus Struktur Kimia Amilosa (a) dan Amilopektin (b).....	7
Gambar 2.4. Beras Subspesies <i>japonica</i> (A&C)	9
Gambar 2.5. Granula Pati Kentang.....	11
Gambar 2.6. Granula Tepung Beras Ketan	14
Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian <i>Garaetteok</i>	18
Gambar 4.1. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dan Pati Kentang terhadap <i>Cooking yield Garaetteok</i>	24
Gambar 4.2. Hasil <i>Lightness</i> terhadap Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	26
Gambar 4.3. Hasil <i>Chroma</i> terhadap Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	26
Gambar 4.4. Hasil <i>Hue</i> terhadap Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	28
Gambar 4.5. Hasil Analisa Texture Analyzer terhadap <i>Hardness</i> Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	30
Gambar 4.6. Hasil Analisa Texture Analyzer terhadap Adhesiveness Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang Kentang	32
Gambar 4.7. Hasil Analisa Texture Analyzer terhadap Springiness Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	34
Gambar 4.8. Hasil Analisa Texture Analyzer terhadap Cohesiveness Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	36
Gambar 4.9. Hasil Analisa Texture Analyzer terhadap Gumminess Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	37
Gambar 4.10. Chewiness Perbedaan Proporsi <i>Garaetteok</i> Tepung Beras Ketan:Pati Kentang.....	38
Gambar 4.11. Hasil Histogram Proporsi Tepung Beras Ketan:Pati Kentang terhadap Kadar Air <i>Garaetteok</i>	40

Gambar 4.12	Histogram Tingkat Kesukaan Warna <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	43
Gambar 4.13	Histogram Tingkat Kesukaan Rasa <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan:Pati Kentang	45
Gambar 4.14	Histogram Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan:Pati Kentang saat Digigit	46
Gambar 4.15	Histogram Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Tepung Beras Ketan:Pati Kentang saat Dikunyah	47
Gambar A.1	Tepung Pati Kentang	58
Gambar A.2	Granula Pati Kentang “Mr Food” (Perbesaran 400X; Objektiv 10x, Okuler 10x)	58
Gambar A.3	Tepung Ketan “Bola Deli”	58
Gambar A.4	Granula Tepung Ketan “Bola Deli” (Perbesaran 400X; Objektiv 10x, Okuler 10x)	59
Gambar A.5	Garam “Cap Kapal”	59
Gambar A.6	Galon Minum dalam Kemasan	59
Gambar A.7	<i>Garaetteok</i> Komersial	60
Gambar C.1	Kuesioner <i>Garaetteok</i> Pati Kentang	63
Gambar C.2	Kuesioner <i>Garaetteok</i> Pati Kentang	64
Gambar C.3	Kuesioner <i>Garaetteok</i> Pati Kentang	65
Gambar D.1	Adonan di bawah 2:8 (adonan kering)	66
Gambar D.2	Adonan di atas 7:2 (adonan tidak dapat dibentuk)	66
Gambar D.3	Adonan yang dapat dibentuk	67
Gambar E.1	Penuangan semua bahan yang telah di timbang per konsentrasi (garam, pati kentang, tepung beras ketan)	68
Gambar E.2	Pencampuran bahan kering	68
Gambar E.3	Penambahan air mendidih	69
Gambar E.4	Pengulenan	69
Gambar E.5	Pembentukan dan pemotongan	70
Gambar E.6	Perebusan	70
Gambar E.7	Penirisan	70
Gambar E.8	Granula <i>Garaetteok</i> P1 Perbesaran 100x	70
Gambar E.9	Granula <i>Garaetteok</i> P6 Perbesaran 100x	70

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A SPESIFIKASI BAHAN	58
A.1 Pati Kentang “Mr Food”	58
A.2 Tepung Ketan “Bola Deli”	58
A.3 Lampiran Garam “Cap Kapal”	59
A.4 Air Minum Dalam Kemasan “Aquase”	59
A.5 <i>Garaettek</i> Komersial “Korinus”	60
LAMPIRAN B PROSEDUR ANALISA	61
B.1 Analisa <i>Cooking yield</i>	61
B.2 Analisa Pengukuran Warna	61
B.3 Texture Profile Analyzer	61
B.4 Analisa Kadar Air	62
LAMPIRAN C KUESIONER UJI SENSORI (HEDONIK)	63
LAMPIRAN D GAMBAR HASIL ORIENTASI	66
LAMPIRAN E GAMBAR PROSES PEMBUATAN <i>GARAETTEOK</i>	68
LAMPIRAN F HASIL PENGUJIAN <i>GARAETTEOK</i>	72
F.1 Tabel Hasil Pengujian <i>Cooking yield</i>	72
F.2 Hasil Pengujian Warna (Color Reader)	73
F.2.1 Analisa <i>Lightness</i>	73
F.2.2 Redness(a*)	75
F.2.3 Yellowness(b*)	76
F.2.4 Chroma(a*)	78
F.2.5 Hue(h*)	80
F.3 Hasil Pengujian Tekstur	82
F.3.1 Hardness	82
F.3.2 Adhesiveness	84
F.3.3 Springiness	86
F.3.4 Cohesiveness	88
F.3.5 <i>Gumminess</i>	90
F.3.6 Chewiness	91
F.4 Pengaruh Terhadap Kadar Air	95
F.5 Sensoris	97
F.5.1 Warna	97
F.5.2 Rasa	99
F.5.3 Tekstur saat Digigit	101
F.5.4 Tekstur saat Dikunyah	104
F.6 Perlakuan Terbaik	106