

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini N, Wijanarko G dan Sustrawan B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2): 160-169.
- Antara, Nyoman Semadi dan Made Wartini. 2014. *Modul Kuliah Senyawa Aroma dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)*. Universitas Udayana. Bali
- Badan Standarisasi Negara. 2002. *Panili SNI 01-0010-2002*. [http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni\\_main/sni/detail\\_sni/6631](http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/6631)
- Bawaskar HS, Bawaskar PH dan Bawaskar PH. 2017. *Chinese Restaurant Syndrome*. *Indian J Crit Care Med* 21(1): 49.
- Bertelsen, A.S., Mielby, L.A., Alexi, N., Byrne, D.V., Kidmose, U., 2020. Individual Differences in Sweetness Ratings and Cross-Modal Aroma-Taste Interactions. *Foods* 9.
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nded. Academic Press, An Elsevier Science. London.
- Busch JL, Yong FYS, dan Goh SM. 2013. Sodium Reduction: Optimizing Product Composition and Structure Towards Increasing Saltiness Preception. *Trends Food Sci. Technol.* 29(1) : 21-34.
- Chandra, Andy and Tirtabudi, K., R. 2014. Preliminary Study of the Extraction Process of Stevia Rebaudiana Leaves With Comparative Variables F: S and Extraction Time. *Proceedings of the National Seminar*. Parahyangan Catholic University. Bandung.
- Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., Phimolsiripol, Y., Torrico, D.D., Prinyawiwatkul, W., 2015. Soy Sauce Odour Induces And Enhances Saltiness Perception. *Int. J. Food Sci. Technol.* 50, 2215–2221.
- Chokumnoyporn, N., Sriwattana, S., Prinyawiwatkul, W., 2016. Original Article Saltiness Enhancement of Oil Roasted Peanuts Induced by Foam-Mat Salt and Soy Sauce Odour. *Int. J. Food Sci. Technol* 51, 978–985.
- Darmawan, J. dan J. S. Baharsjah. 2010. *Dasar-dasar Fisiologi Tanaman*. SITC. Jakarta.
- Dewi, Aprilia Larasati. 2018. *Pengaruh Waktu Terhadap Kadar Fenol dan Tanin Ekstrak Daun Pandan (Pandanus Amaryllifolius roxb) Menggunakan Ekstraktor Hidrothermal*. Universitas Diponegoro. Jawa Tengah.
- Dewi, Lussana Rosita. 2013. Pengaruh Bahan Organik dan Trace Elements Terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Gula Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii M.*). *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi* 14(1): 26-36
- Departemen Kesehatan RI. 2013. *Laporan Riset Kesehatan Dasar*. (<http://www.depkes.go.id>).
- Diska, Wazani Amenike. 2020. *Produksi Steviosida Dari Daun Stevia Rebaudiana dengan Menggunakan Pelarut Aquades- Ca(OH)<sub>2</sub> 5%*. Universitas Andalas. Padang. [Thesis].

- Dubois, M., K.A. Gilles, J.K.Hamilton., P.A Reberes, F. Smith. 1956. Colorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances. *Anal. Chem* 28: 350-356.
- Emorine M, Septier C, Andriot I, Martin C, Salles C, Thomas-Danguin T. 2015. Combined Heterogenous Distribution of Salt and Aroma in Food Enhances Salt Perception. *Food and Function* 6(5):1449-59.
- Goldfein KR and Slavin JL. 2015. Why Sugar is Added to Food: Food Science 101. *Comprehensive Review in Food Science and Food Review* 14(5):644- 656.
- Halpern BP, Meiselman HL. Taste psychophysics based on a simulation of human drinking. *Chem. Sens.* 1980; 5(4): 279-94.
- Hastuti AM. 2014. *Pengaruh Penambahan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Universitas Diponegoro. Semarang. [Skripsi].
- Irawan, B., 2010. *Peningkatan Mutu Minyak Nilam dengan Ekstraksi dan Destilasi pada Berbagai Komposisi*. Universitas Diponegoro. Jawa Tengah. [Thesis].
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Khetra, Y., Kanawjia, S.K., Puri, R., 2016. Selection and Optimization of Salt Replacer, Flavour Enhancer and Bitter Blocker for Manufacturing Low Sodium Cheddar Cheese Using Response Surface Methodology. *LWT - Food Sci. Technol.* 72, 99–106.
- Kusumawardana A. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Rootone-F Dan Jenis Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Setek Panili (Vanilla planifolia Andrews)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi].
- La Croix, K.W., Fiala, S.C., Colonna, A.E., Durham, C.A., Morrissey, M.T., Drum, D.K., Kohn, M.A., 2014. Consumer Detection and Acceptability of Reduced Sodium Bread. *Public Health Nutr.* 18, 1412–1418.
- Lee, C.L., Lee, S.M., Kim, K., 2015. Use of Consumer Acceptability as a Tool to Determine the Level of Sodium Reduction: A Case Study on Beef Soup Substituted With Potassium Chloride and Soy-Sauce Odor. *J. Food. Sci.* 80.
- Lekahena, VNJ. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)* 9(1): 1-8.
- Lisa M, Luthfi M dan Susilo B. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 270-279.

- Mandei, Judith Henny. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 6(1): 1-10. Balai Riset dan Standarisasi Industri Manado.
- Marlina A dan Widiastuti E. 2018. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori dari Daun Stevia Rebaudiana Bertonisecara Ekstraksi Padat-Cair. *9<sup>th</sup> Industrial Research Workshop and National Seminar*. Politeknik Negeri Bandung. Bandung.
- Martono, Y., Riyanto, S., Rohman, A., Martono, S., 2016. Improvement Method Of Fast And Isocratic RP-HPLC Analysis Of Major Diterpene Glycoside From Stevia Rebaudiana Leaves. *AIP Conf. Proc.* 1755.
- Martunus dan Helwani. (2005). Kecepatan Pengadukan Minimum Sistem Kerosin-Asam Asetat-Air dalam Ekstraktor Tangki Berpengaduk (ETB). *J.Sains dan Teknologi (EMAS)*. 16[2]: 37-46
- Maulana, Akbar. 2019. *Pengaruh Pemberian Zat Pengatur Tumbuh Auksin Dan Fungisida Terhadap Pertumbuhan Stek Tanaman Vanili (Vanilla planifolia Andrews)*. Uuniversitas Muhammadiyah Malang. Malang. [Skripsi].
- Mayanningtyas, Yassenda. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Terhadap Kadar Gula Reduksi Dan Tingkat Kekerasan Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. [Skripsi].
- Meiselman HL, Buffington C. 1980. Effects of filter stimulus application on gustatory adaptation. *Chemical Senses*; 5(4): 273-77.
- Mitchell M, Brunto NP dan Wilkinson MG. 2009. *Current Salt Reduction Strategies and Their Effect on Sensory Acceptability: A Study With Reduced Salt Ready-Meals*. University of Limerick. Ierland.
- Mochtar M. 2012. Prospek Pemberian Alkohol Alifatis untuk Peningkatan Produksi Vanilli (Tinjauan Secara Fisiologis Tanaman ). *Primordia*, Vol 8: 2
- Mosca AC, van de Velde F, Bult JHF, van Boekel MAJS, Stieger M. 2010. Enhancement Of Sweetness Intensity In Gels By Inhomogenous Distribution Of Sucrose. *Food Quality and Preference* 21(7):837-42.
- Mosca AC, Rocha JA, Sala G, van de Velde F, Stieger M. 2012. Inhomogenous Distribution Of Fat Enhances The Perception Of Fat-Related Sensory Attributes In Gelled Foods. *Food Hydrocolloids* (27):448-455.
- Nakao S, Ishihara S, Nakauma M, Funami T. 2013a. Inhomogeneous Spatial Distribution Of Aroma In Food For Enhancement Of Perceived Aroma And Muscle Activity During Oral Processing. *Journal of texture studies* 44(4):289-300.
- Nakao S, Ishihara S, Nakauma M, Funami T. 2013b. Effects Of Inhomogeneous Spatial Distribution Of Aroma Compounds On Perceived Aroma Intensity And Human Eating Behaviour For Neutral pH Gels. *Food Sci.Technol.Res* 19(4): 675–83.

- Noor, E dan Isdianti F. 2011. Ultrafiltrasi Aliran Silanguntuk Pemurnian Gula Stevia. *J. Tek. Ind. Pert.* Vol. 21 (2), 73-80.
- Noort MWJ, Bult JHF, Stieger M, Hamer RJ. 2010. Saltiness Enhancement In Bread By Inhomogeneous Spatial Distribution Of Sodium Chloride. *Journal of Cereal Science* 52(3): 378-86.
- Noort MWJ, Bult JHF, Stieger M. 2012. Saltiness Enhancement By Taste Contrast In Bread Prepared With Encapsulated Salt. *Journal of Cereal Science* 55(2): 218-25.
- Onuma, T., Maruyama, H., Sakai, N., 2018. Enhancement of Saltiness Perception by Monosodium Glutamate Taste and Soy Sauce Odor: A Near-Infrared Spectroscopy Study. *Chem. Senses* 43, 151–167.
- Parasetia, D.E., Ritaningsih dan Purwanto. 2012. Pengambilan Zat Warna Alami dari Kayu Nangka. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. 1(1): 502-507.
- Prashant, et al, 2011. Phytochemical Screening and Extraction: A Review Internationale. *Pharmaceutica Scientia*, Vol. 1, Issue 1.
- Purwandari, Umi. 2015. Umbi-Umbian Untuk Ketahanan Pangan: Menakar Potensi Gahotan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Universitas Trunojoyo Madura. Jawa Timur.
- Raini, M and Isnawati, A. 2011. Study: Efficacy and Safety of Stevia as a Sugar Substitute Sweetener. *Health Research and Development Media* Vol. 21 (4): 145-156.
- Restian, Romi (2018) *Pengaruh Konsentrasi Rootone-F Dan Panjang Setek Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Stevia*. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta. [Skripsi].
- Reti MTJ, Chandra A, Pemanan EI dan Jonathan R. 2016. *Integrasi Proses Ekstraksi Stevioside dari Daun Stevia Rebaudiana dan Pemurnian dengan Membran*. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Romadhoni, Febrina Putri. 2017. *Isolasi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (Musa balbisiana Abb) Dengan Metode Refluks Menggunakan Pelarut HCl Encer*. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang. [Laporan Akhir].
- Saputri, Dinar Adi. 2017. *Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Bekatul Beras (Rice Bran)*. PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. [Skripsi].
- Sarker S.D., Latif Z., dan Gray A.I., 2006. Nat-ural products isolation. In: Sarker SD, Latif Z, & Gray AI, editors. Natural Products Isolation. 2nd ed. Totowa (New Jersey). *Humana Press Inc.* 18: 6-10.
- Szczesniak, A.S. 2002. Texture is A Sensory Property. *Food Quality and Preference* (13): 215-225
- Setyowati, DW. 2009. *Effect of Dried Panili (Vanilla planifolia) Dry Dried Size in Ethanol on the Quality of Panile Oleoresin*. Sebelas Maret University. Surakarta [THESIS].

- Sofyaningsih M, Sugiyono, Setyaningsih D. 2011. Vanillin Retention and Color Change of Concentrated Vanilla Extract during Storage. *J. Teknol and Food Industry*, Vol. XXII (2): 110-117.
- Subtoro, RN. 2019. *Distribusi Spasial Sukrosa Dari Kue Lapis yang Disalut dengan Edible Film Berbasis Karagenan dan Tepung Mocaf yang Teraromatisasi Vanilla*. Universitas Hasanuddin. Makassar. [Skripsi].
- Suciati, T., Widanengsih, N., Riani, C dan Gusdinar, T. 2012. Optimasi Isolasi dan Karakterisasi Jakalin dari Biji Nangka. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, XXXVII(4).
- Sunyoto M, Andoyo R, Radiani dan Rista. 2017. Kajian Karakteristik Pure Kering Ubi Jalar dengan Perlakuan Suhu dan Lama Annealing sebagai Sediaan Pangan Darurat. *Jurnal Sains dan Teknologi* 6 (1): 1-10.
- Tarwendah, IP. 2017. Journal Review: Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness of Food Products. *Journal of Food and Agroindustry*, 5(2): 66-73.
- Tjitrosoepomo G. 2012. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Usman, NR. 2019. *Studying the Spatial Distribution of Sucrose and Aroma in Low-Sugar Food Products*. Hasanuddin University. Makassar. [Thesis].
- Wahyuni, Fitri. 2016. *Extraction of Stevia Leaves (Stevia rebaudiana) Using Microwave*. Bogor Agricultural Institute. Bogor [Thesis].
- Wahyuni DAO. 2020. *Substitusi Tempe Terhadap Tepung Terigu pada Karakteristik Kue Cubit*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Wang HW, Liu YQ, Wei SL, Yan ZJ, Lu K.2010. Comparison Of Microwave-Assisted And Conventional Hydrodistillation In The Extraction Of Essential Oils From Mango (*Mangifera indica L.*) Flowers. *Molecules*. 15(-):7715-7723.
- Wasono MSE dan Yyuwono SS. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* dengan Pendekatan *Arrhenius*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 178-187
- Wibowo, Djoni. 2012. Uji Coba Pembuatan Cookies Dengan Tepung Kulit Telur Ayam Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Jurnal Perhotelan*, 04(01).
- Widayanti A, Naniek SR dan Damayanti RA. 2013. Pengaruh Kombinasi Sukrosa dan Fruktosa Cair sebagai Pemanis Terhadap Sifat Fisik Kembang Gula Jeli Sari Buah Pare (*Momordica charantia L.*). *Farmasains* 2(1): 26-30.
- Wijaya, A. , H. Rusmarilin, dan Z. Lubis (2012). Pengaruh Perbandingan Yoghurt dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(1): 35-46
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1988. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Wuryantoro H dan Susanto WH. 2014. Penyusunan Standard Operating Procedures Industri Rumah Tangga Pangan Pemanis Alami Instan Sari Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):76-87.
- Zhao, H., Gao, X., Feng, Y., 2017. A Comparative Study on Physicochemical Properties of Chinese-Type Soy Sauces Prepared Using Pure Koji and Mixed Kojis. *African J. Biotechnology* 9(40): 6740-6747.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Kadar Steviosida pada Ekstrak Stevia

Lampiran 1a. Hasil rata-rata Pengujian Kadar Steviosida pada Ekstrak Stevia

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan 2	Jumlah	Rata-rata
<b>A (1:20)</b>	5,116	5,836	10,952	5,476
<b>B (1:30)</b>	4,092	4,803	8,895	4,447
<b>Jumlah</b>	9,208	10,639	19,847	4,962

Lampiran 1b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Kadar Steviosida pada Ekstrak Stevia

#### Group Statistics

Ekstraksi	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Steviosida 1:20	2	5.47650	.509824	.360500
1:30	2	4.44750	.502753	.355500

#### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Steviosida	Equal variances assumed	5.607E12	.000	2.032	2	.179	1.029000	.506301	-1.149437	3.207437
	Equal variances not assumed			2.032	2.000	.179	1.029000	.506301	-1.149844	3.207844

## Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Total Gula pada Ekstrak Stevia

Lampiran 2a. Hasil Rata-rata Pengujian Total Gula pada Ekstrak Stevia

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>A (1:20)</b>	8,376	8,892	9,024	26,292	8,764
<b>B (1:30)</b>	6,658	6,659	6,829	20,146	6,715
<b>Jumlah</b>	15,034	15,551	15,853	46,438	7,740

Lampiran 2b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Total Gula pada Ekstrak Stevia

Group Statistics					
	Ekstraksi	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Total Gula	1:20	3	8.7640	.34244	.19771
	1:30	3	6.7153	.09844	.05683

### Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Total Gula	Equal variances assumed	5.581	.077	9.959	4	.001	2.04867	.20571	1.47751	2.61982
	Equal variances not assumed			9.959	2.328	.006	2.04867	.20571	1.27302	2.82431

## Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Kadar Vanillin pada Ekstrak Vanili

Lampiran 3a. Hasil Rata-rata Pengujian Kadar Vanillin pada Ekstrak Vanili

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>A (50C)</b>	1,49	1,53	1,52	4,54	1,51
<b>B (70C)</b>	1,42	1,51	1,47	4,40	1,47
<b>Jumlah</b>	2,91	3,04	2,99	8,94	1,49



## Lampiran 3b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Kadar Vanillin pada Ekstrak Vanili

Group Statistics

Suhu	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Vanillin 50°C	3	1.5133	.02082	.01202
70°C	3	1.4667	.04509	.02603

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Vanillin	Equal variances assumed	1.114	.351	1.627	4	.179	.04667	.02867	-.03295	.12628
	Equal variances not assumed			1.627	2.815	.208	.04667	.02867	-.04807	.14140

## Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Kadar Air pada Ekstrak Vanili

## Lampiran 4a. Hasil Rata-rata Pengujian Kadar Air pada Ekstrak Vanili

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>A (50C)</b>	30,11	29,69	29,73	89,53	29,84
<b>B (70C)</b>	29,61	28,33	28,17	86,11	28,70
<b>Jumlah</b>	59,720	58,020	57,900	175,640	29,273

## Lampiran 4b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Kadar Air pada Ekstrak Vanili

Group Statistics

Suhu	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Air 50 C	3	29.8433	.23180	.13383
70 C	3	28.7033	.78926	.45568

## Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Air	Equal variances assumed	6.723	.060	2.400	4	.074	1.14000	.47493	-.17861	2.45861
	Equal variances not assumed			2.400	2.342	.120	1.14000	.47493	-.64223	2.92223

### Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Tekstur (Kekerasan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Lampiran 5a. Hasil Rata-rata Pengujian Tekstur (Kekerasan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

## Hardness

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>A (Kontrol)</b>	122,482	109,564	115,639	347,685	115,895
<b>B (Lapis 4)</b>	73,671	69,062	62,987	205,720	68,573
<b>C (Lapis 3)</b>	82,190	82,609	88,545	253,344	84,448
<b>D (Lapis 2)</b>	117,873	116,756	128,208	362,837	120,946
<b>E (Lapis 1)</b>	132,607	132,188	138,683	403,478	134,493
<b>F (Lapis 1,3)</b>	159,143	148,319	155,721	463,183	154,394
<b>G (Lapis 2,4)</b>	119,410	124,717	130,513	374,640	124,880
<b>Jumlah</b>	807,376	783,215	820,296	2,410,887	803,629

Lampiran 5b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Tekstur (Kekerasan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

## ANOVA

Hardness (Kekerasan)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.545E10	6	2.576E9	91.011	.000
Within Groups	3.962E8	14	2.830E7		
Total	1.585E10	20			

Lampiran 5c. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Tekstur (Kekerasan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Hardness (Kekerasan)**

Duncan

Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05				
		a	B	c	d	e
Lapis 4	3	6.8603E4				
Lapis 3	3		8.4448E4			
Kontrol	3			1.1590E5		
Lapis 2	3			1.2095E5		
Lapis 2,4	3			1.2488E5		
Lapis 1	3				1.3449E5	
Lapis 1,3	3					1.5439E5
Sig.		1.000	1.000	.069	1.000	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.						

**Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Tekstur (Kelengketan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis**

Lampiran 6a. Hasil Rata-rata Pengujian Tekstur (Kelengketan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Kelengketan**

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>A (Kontrol)</b>	-26,885	-32,331	-30,665	-89,881	-29,960.333
<b>B (Lapis 4)</b>	-26,466	-24,510	-25,279	-76,255	-25,418.333
<b>C (Lapis 3)</b>	-31,843	-32,611	-32,890	-97,344	-32,448.000
<b>D (Lapis 2)</b>	-28,980	-32,122	-29,817	-90,919	-30,306.333
<b>E (Lapis 1)</b>	-20,041	-19,273	-18,714	-58,028	-19,342.667
<b>F (Lapis 1,3)</b>	-21,228	-24,929	-20,251	-66,408	-22,136.000
<b>G (Lapis 2,4)</b>	-34,915	-29,468	-27,164	-91,547	-30,515.667
<b>Jumlah</b>	-190,358	-195,244	-184,780	-570,382	-285,191

Lampiran 6b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Tekstur (Kelengketan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**ANOVA**

Stickiness (Kelengketan)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.390E8	6	7.317E7	15.032	.000
Within Groups	6.815E7	14	4867948.667		
Total	5.072E8	20			

Lampiran 6c. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Reologi (Kelengketan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Stickiness (Kelengketan)**

Duncan

Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05		
		a	b	c
Lapis 3	3	-3.2448E4		
Lapis 2,4	3	-3.0516E4		
Lapis 2	3	-3.0306E4		
Kontrol	3	-2.9960E4		
Lapis 4	3		-2.5418E4	
Lapis 1,3	3		-2.2136E4	-2.2136E4
Lapis 1	3			-1.9343E4
Sig.		.223	.090	.143

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 7. Data Hasil Organoleptik (Rasa Manis) Distribusi Spasial pada Kue Lapis**

Lampiran 7a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Rasa Manis) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Rasa Manis**

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	2,11	2,33	2,53	6,97	2,32
<b>Lapis 4</b>	3,8	4,06	3,96	11,82	3,94
<b>Lapis 3</b>	4,01	4,05	4,54	12,6	4,20
<b>Lapis 2</b>	4,09	3,55	4,24	11,88	3,96
<b>Lapis 1</b>	4,28	4,34	4,76	13,38	4,46
<b>Lapis 1,3</b>	4,67	4,52	4,94	14,13	4,71
<b>Lapis 2,4</b>	4,32	4,69	4,69	13,7	4,57
<b>Jumlah</b>	27,28	27,54	29,66	84,48	28,16

Lampiran 7b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Rasa Manis) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

ANOVA					
Rasa Manis					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.669	6	1.945	30.977	.000
Within Groups	.879	14	.063		
Total	12.548	20			

Lampiran 7c. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik (Rasa Manis) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Rasa Manis					
Duncan					
Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05			
		a	b	c	d
Kontrol	3	2.3233			
Lapis 4	3		3.9400		
Lapis 2	3		3.9600		
Lapis3	3		4.2000	4.2000	
Lapis 1	3			4.4600	4.4600
Lapis 2,4	3			4.5667	4.5667
Lapis 1,3	3				4.7100
Sig.		1.000	.247	.110	.265

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Data Hasil Organoleptik (Rasa Asam) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Lampiran 8a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Rasa Asam) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Rasa Asam					
Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	0,17	0,05	0,14	0,36	0,12
<b>Lapis 4</b>	0,65	0,36	0,65	1,66	0,55
<b>Lapis 3</b>	0,71	0,68	0,7	2,09	0,70
<b>Lapis 2</b>	1,09	0,79	0,59	2,47	0,82
<b>Lapis 1</b>	0,58	0,61	0,72	1,91	0,64
<b>Lapis 1,3</b>	0,38	0,24	0,17	0,79	0,26
<b>Lapis 2,4</b>	0,85	0,49	0,59	1,93	0,64
<b>Jumlah</b>	4,43	3,22	3,56	11,21	3,736666667

Lampiran 8b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Rasa Asam) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**ANOVA**

Rasa Asam					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.133	6	.189	8.999	.000
Within Groups	.294	14	.021		
Total	1.427	20			

Lampiran 8c. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik (Rasa Asam) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Rasa Asam**

Duncan

Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05	
		a	b
Kontrol	3	.1200	
Lapis 1,3	3	.2633	
Lapis 4	3		.5533
Lapis 1	3		.6367
Lapis 2,4	3		.6433
Lapis3	3		.6967
Lapis 2	3		.8233
Sig.		.246	.056

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 9. Data Hasil Organoleptik (Rasa Asin) Distribusi Spasial pada Kue Lapis**

Lampiran 9a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Rasa Asin) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Rasa Asin**

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	0,51	0,37	0,29	1,17	0,39
<b>Lapis 4</b>	1,05	0,59	0,59	2,23	0,74
<b>Lapis 3</b>	1	0,8	0,82	2,62	0,87
<b>Lapis 2</b>	1,36	0,81	0,39	2,56	0,85
<b>Lapis 1</b>	0,97	0,78	0,81	2,56	0,85
<b>Lapis 1,3</b>	0,34	0,34	0,33	1,01	0,34
<b>Lapis 2,4</b>	0,78	0,49	0,34	1,61	0,54
<b>Jumlah</b>	6,01	4,18	3,57	13,76	4,586666667

Lampiran 9b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Rasa Asin) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Rasa Asin					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.959	6	.160	2.853	.050
Within Groups	.784	14	.056		
Total	1.744	20			

Lampiran 9c. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik (Rasa Asin) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Duncan			
Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05	
		a	b
Lapis 1,3	3	.3367	
Kontrol	3	.3900	
Lapis 2,4	3	.5367	.5367
Lapis 4	3	.7433	.7433
Lapis 2	3		.8533
Lapis 1	3		.8533
Lapis3	3		.8733
Sig.		.071	.136

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 10. Data Hasil Organoleptik (Rasa Pahit) Distribusi Spasial pada Kue Lapis**

Lampiran 10a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Rasa Pahit) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	0,73	0,55	0,42	1,7	0,57
<b>Lapis 4</b>	3,73	3,65	3,35	10,73	3,58
<b>Lapis 3</b>	3,04	4,9	4,59	12,53	4,18
<b>Lapis 2</b>	3,76	5,02	3,81	12,59	4,20
<b>Lapis 1</b>	3,37	4,58	4,18	12,13	4,04
<b>Lapis 1,3</b>	1,91	2,85	3,09	7,85	2,62
<b>Lapis 2,4</b>	2,05	3,02	3,06	8,13	2,71
<b>Jumlah</b>	18,59	24,57	22,5	65,66	21,88666667

Lampiran 10b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Rasa Pahit) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**ANOVA**

Rasa Pahit					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	30.832	6	5.139	13.510	.000
Within Groups	5.325	14	.380		
Total	36.157	20			

Lampiran 10c. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik (Rasa Pahit) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Rasa Pahit**

Duncan

Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05		
		a	b	c
Kontrol	3	.5667		
Lapis 1,3	3		2.6167	
Lapis 2,4	3		2.7100	
Lapis 4	3		3.5767	3.5767
Lapis 1	3			4.0433
Lapis3	3			4.1767
Lapis 2	3			4.1967
Sig.		1.000	.091	.275

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 11. Data Hasil Organoleptik (Aroma) Distribusi Spasial pada Kue Lapis**

Lampiran 11a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Aroma) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Aroma**

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	3,96	5,38	5,61	14,95	4,98
<b>Lapis 4</b>	5,1	5,66	5,27	16,03	5,34
<b>Lapis 3</b>	5,35	5,68	5,34	16,37	5,46
<b>Lapis 2</b>	5,47	5,49	5,36	16,32	5,44
<b>Lapis 1</b>	5,12	5,6	6,12	16,84	5,61
<b>Lapis 1,3</b>	5,3	5,71	6,05	17,06	5,69
<b>Lapis 2,4</b>	4,67	6,22	5,56	16,45	5,48
<b>Jumlah</b>	34,97	39,74	39,31	114,02	38,00666667



Lampiran 11b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Aroma) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**ANOVA**

Aroma					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.930	6	.155	.566	.751
Within Groups	3.839	14	.274		
Total	4.770	20			

**Lampiran 12. Data Hasil Organoleptik (Kekenyalan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis**

Lampiran 12a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Kekenyalan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**Kekenyalan**

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	6,25	6,62	6,82	19,69	6,56
<b>Lapis 4</b>	6,68	5,88	6,06	18,62	6,21
<b>Lapis 3</b>	6,71	6,26	5,95	18,92	6,31
<b>Lapis 2</b>	6,94	5,95	6,51	19,4	6,47
<b>Lapis 1</b>	6,71	6,66	6,72	20,09	6,70
<b>Lapis 1,3</b>	7,22	6,74	6,81	20,77	6,92
<b>Lapis 2,4</b>	6,54	6,95	6,54	20,03	6,68
<b>Jumlah</b>	47,05	45,06	45,41	137,52	45,84

Lampiran 12b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Kekenyalan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

**ANOVA**

Kekenyalan					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.083	6	.181	1.628	.212
Within Groups	1.553	14	.111		
Total	2.636	20			

### Lampiran 13. Data Hasil Organoleptik (Kesukaan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Lampiran 13a. Hasil Rata-rata Organoleptik (Kesukaan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

#### Kesukaan

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
<b>Kontrol</b>	4,57	4,96	5,08	14,61	4,87
<b>Lapis 4</b>	4,64	4,21	4,63	13,48	4,49
<b>Lapis 3</b>	4,58	3,65	3,84	12,07	4,02
<b>Lapis 2</b>	4,62	3,66	4,58	12,86	4,29
<b>Lapis 1</b>	5,19	4,75	3,87	13,81	4,60
<b>Lapis 1,3</b>	5,52	5,26	5,35	16,13	5,38
<b>Lapis 2,4</b>	5,1	5,57	5,37	16,04	5,35
<b>Jumlah</b>	34,22	32,06	32,72	99	33

Lampiran 13b. Hasil Analisa Sidik Ragam Organoleptik (Kesukaan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

#### ANOVA

Kesukaan	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.753	6	.792	4.650	.008
Within Groups	2.385	14	.170		
Total	7.138	20			

Lampiran 13c. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik (Kesukaan) Distribusi Spasial pada Kue Lapis

#### Kesukaan

##### Duncan

Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05		
		a	b	c
Lapis3	3	4.0233		
Lapis 2	3	4.2867	4.2867	
Lapis 4	3	4.4933	4.4933	
Lapis 1	3	4.6033	4.6033	4.6033
Kontrol	3		4.8700	4.8700
Lapis 2,4	3			5.3467
Lapis 1,3	3			5.3767
Sig.		.134	.132	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

### Lampiran 14. Data Hasil Rata-rata Nilai OISE Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Lampiran 14a. Hasil Rata-rata OISE Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Perlakuan	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Jumlah	Rata-rata
Lapis 4	1,69	1,73	1,43	4,85	1,62
Lapis 3	1,9	1,72	2,01	5,63	1,88
Lapis 2	1,98	1,22	1,71	4,91	1,64
Lapis 1	2,17	2,01	2,23	6,41	2,14
Lapis 1,3	2,56	2,19	2,41	7,16	2,39
Lapis 2,4	2,21	2,36	2,16	6,73	2,24
Jumlah	12,51	11,23	11,95	35,69	17,85

Lampiran 14b. Hasil Analisa Sidik Ragam OISE Distribusi Spasial pada Kue Lapis

ANOVA					
Nilai OISE					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.559	5	.312	7.344	.002
Within Groups	.510	12	.042		
Total	2.069	17			

Lampiran 14c. Hasil Uji Lanjut Duncan OISE Distribusi Spasial pada Kue Lapis

Nilai OISE				
Duncan				
Kue Lapis	N	Subset for alpha = 0.05		
		A	b	c
Lapis 4	3	1.6167		
Lapis 2	3	1.6367		
Lapis 3	3	1.8767	1.8767	
Lapis 1	3		2.1367	2.1367
Lapis 2,4	3		2.2433	2.2433
Lapis 1,3	3			2.3867
Sig.		.167	.060	.182

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

## Lampiran 15. Kuisisioner Profil Sensori Dan Uji Kesukaan

### KUESIONER

**Nama :**

**Tanggal :**

**Umur :**

**Kode sampel :**

Dihadapan saudara disajikan sampel kue lapis yang masing-masing telah diberi kode. Saudara diminta untuk memberi penilaian dengan memberi tanda garis vertical (|) pada skala garis berdasarkan tingkat intensitas saudara pada garis berskala dibawah ini.

Rasa Manis



Rasa Asam



Rasa Asin



Rasa Pahit



Aroma



Kekenyalan



Kesukaan



## Lampiran 16. Dokumentasi Penelitian

### a. Ekstraksi Stevia



Penghalusan daun stevia



Bubuk stevia



Pengayakan



Maserasi menggunakan  
waterbath



Penyaringan



Pengukuran total gula

### b. Ekstraksi Vanili



Penghalusan buah vanili



Bubuk vanili



Maserasi



Penyaringan



Ekstrak vanili

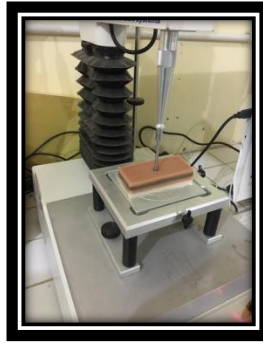


Pengukuran kadar vanili

## c. Distribusi Spasial



Distribusi spasial model  
kue lapis



Pengujian tekstur



Pengujian organoleptik