

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfiah DN. 2015. *Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cake Labu Kuning*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Alice AO, Ashudahuni OF, Rahman A, and Kayode A. 2012. Proximate composition and sensory qualities of snacks produces from breadfruit flour. *Global Journal of Science Frontier Research Biological Science*. 12 (7) : 310-319.
- Anita M. 2015. *Eksperimen Pembuatan Cake Subtitusi Tepung Tempe*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Anni F. *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan: Jakarta.
- Antonio AA, BO Juliano, dan BM Del Mundo. 1975. *Physicochemical Properties of Glutinous Rice In Relation to "Suman Quality"*. *Phil. Agric. J.* 58 : 351-355.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Yasni S, dan Budiyanto S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. IPB-Press; Bogor.
- Ardiarini RAMD. 2013. *Pembuatan Aneka Cake dari Tepung Ketan Hitam*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Asnawi M, Sumardi HS, Bagus MH. 2013. *Karakteristik Tape Ubi Kayu (Manihot utilissima) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu*. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 1 No. 2 Agustus 2013.
- Astri RY dan Mudya DA. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting: Komoditas Tepung Terigu*. [https://ews.kemendag.go.id/download.aspx?file=BK\\_TERIGU\\_16-03-2018-SP2KP.pdf&type=publication](https://ews.kemendag.go.id/download.aspx?file=BK_TERIGU_16-03-2018-SP2KP.pdf&type=publication). Diakses pada tanggal 26 Maret 2019 pukul 4.23 WITA.
- Balagopalan C, Padmaja G, Nanda SK, dan Morthy SN. 1988. *Cassava Food, Feed and Industry*. CRC Press. Boca Raton: Florida.
- Basare A, Nurali E, Langi T. 2015. Formulasi campuran tepung sagu baruk (Arenga microcarpa) dan ubi jalar kuning (Ipomoea batatas) dalam pembuatan bolu gulung. *Cocos*. 6 (13) : 1-7.
- Diniz GS, Barbarino E, Neto JO, Pacheco S, Lourenco SO. 2013. Gross cheical profile and calculation of nitrogen to protein conversion factors for nine species of fishes from coast waters of Brazil. *J Aquat R.* 41 (2): 254-264.
- Dirayati. 2017. Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA*. Vol. 1(1): Hal. 26-33
- Dwi Andriani. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.

- Ekawati IGA. 2017. *Produk Fermentasi Tape*. Universitas Udayana: Bali.
- Fahmi N dan Nurrahman. 2011. Kadar Glukosa, Alkohol, dan Citarasa Tape Onggok Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol.2 (3): Hal 25-42
- Fanny NL dan Arief AR. 2004. *Pastry and Bakery Production*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Fatkurahman R, Windi A, Basito. (2012) Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko kimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa*, L.) dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 1 No 1 Oktober 2012. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret. 50-55
- Fatmah. 2010. *Gizi Usia Lanjut*. Jakarta (ID): Erlangga.
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Gloriani. MD, Agustono P, Ahmad A. 2019. The Effect Of Addition Of Rice Bean Flour And Wheat Flour On Chemical Properties And Organoleptic Dry Bolu. Universitas Mataram. Mataram
- Grisella MG. 2017. *Komposisi Mikroorganisme dan Kimia Tape Singkong dan Tape Ketan yang Diproduksi Di Daerah Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Hendrawan Y, Sumardi HS, Citra PR. 2017. Pengaruh pH dan Suhu Fermentasi Terhadap Produksi Etanol Hasil Hidrolisis Jerami Padi. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 5 (11) : Hal. 1-8.
- Henny KH. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Heseltine CW. 1979. *Microrganisme Involved In Food Fementation in Tropical Asia*. Proceeding Inter. Symp. On Micro Aspect of Food Storage Process and Fermentation in Tropical Asia. FTDC IPB: Bogor.
- Hutagaol RK. 2017. *Pengaruh Proporsi Terigu dan Maizena Terhadap Karakteristik Creamcheese Cake Setelah Satu Minggu Penyimpanan Beku*. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala: Surabaya.
- Imam Ash Siddiq. 2014. *Evaluasi Kesesuaian Lahan Kualitatif dan Kuantitatif Pertanaman Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) di Lahan Kelompok Tani Usaha Maju Desa Tanjung Senang Kecamatan Kotabumi Selatan Lampung Utara*. Skripsi. Universitas Lampung: Lampung.
- Jonsen. 1984. *Mempelajari Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Formula Roti Manis dan Biskuit Berserat Tinggi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor.
- Lestario LN, Malithasari P, dan Hastuti SP. 2019. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol.12(1) : Hal. 55-62

- Marlinda RBN. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Permanasari ED. 2018. *Teknologi Fermentasi*. Universitas Muhammadiyah Prof Dr Hamka: Jakarta Selatan.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*.
- Rachmawati N. 2000. *Pengaruh Penambahan Tape dan Tepung Tape Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) Terhadap Keawetan Mutu Organoleptik Cake Tape*. Skripsi. IPB: Bogor.
- Rakhmah Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) [skripsi]*. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rakhmawati N, Amanto BS, Praseptiangga D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (1): 63-73.
- Razak PERSAGI. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta (ID): PT Kompas Media Nusantara
- Rubatzky, V.E dan Yamaguchi. 1988. *Sayuran Dunia; Prinsip. Produksi dan Gizi Jilid 1*. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 163-177.
- Rukmana. 1997. *Ubi jalar-Budidaya dan pasca panen*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Sarika HA, Hintono A, Bintoro VP. 2020. Pengaruh Penambahan Tape Singkong Terhadap Karakteristik Fisik Es Krim Sawi Sendok. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 4(1): Hal.42-47
- Shaviklo AR, Thorkelsson G, Arason S. 2012. Quality change of fresh and frozen protein solution extracted from atlantik cod (*Gadus morhua*) trim as affected by salt, cryoprotectants and storage time. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. ISSN 1303-271.
- Simbolon K. 2008. *Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Solekha R. 2013. *Uji Protein dan Organoleptik Limbah Kulit Singkong dan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch.) dalam Pembuatan Cake*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Sosrosoedirdjo TS dan Samad B. 1983. *Bercocok Tanam, Ubi Kayu*. Yasaguna: Jakarta.
- Subagio A. 2003. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Subagio A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu : Yogyakarta.

- Subekti H. 2006. *Produksi Etanol dari Hidrolisat Fraksi Selulosa Tongkol Jagung*. Tidak dipublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor.
- Sulistyaningrum LS. 2008. *Optimasi Fermentasi Asam Kojat Oleh Galur Mutan Aspergillus flavus NTGA7A4UVE10*. Skripsi. Universitas Indonesia: Depok.
- Susanto A. 2017. Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tepung Tape Singkong (*Manihot utilissima*) Mengandung Dekstrin, Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.8(1): Hal. 82-92
- Susilawati, Siti Nurdjanah, dan Sefanadia Putri. 2008. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (Manihot esculenta) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol. 13 No. 2.
- Sutomo. 2007. *Pemanfaatan Tepung Terigu*. Gramedia : Jakarta.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) Tahun 2008.
- Titi M. 2002. *Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) Instan dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): M Brio Pr.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengamatan Organoleptik Cake dengan Penambahan Tape Ubi Kayu

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	4	2	4	4	14
		4	3	4	5	16
		5	4	3	4	16
2	A1B1	4	4	4	6	18
		4	4	5	6	19
		4	5	4	6	19
3	A1B2	2	3	3	3	11
		2	3	3	4	12
		2	3	3	4	12
4	A1B3	2	3	3	2	10
		2	3	3	3	11
		3	3	3	3	12
5	A2B1	4	3	4	1	12
		5	3	4	2	14
		4	2	3	2	11
6	A2B2	5	3	4	3	15
		5	4	3	3	15
		5	4	3	3	15
7	A2B3	1	3	1	2	7
		1	3	3	2	9
		2	3	3	3	11
8	A3B1	5	4	4	5	18
		5	4	5	5	19
		5	4	5	6	20
9	A3B2	5	5	5	5	20
		5	6	5	6	22
		5	6	6	5	22
10	A3B3	2	2	2	2	8
		3	2	2	2	9
		3	2	3	2	10

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	3	3	4	4	14
		4	3	3	3	13
		3	3	4	4	14

2	A1B1	4	4	5	6	19
		4	4	4	5	17
		4	3	3	5	15
3	A1B2	2	2	2	2	8
		3	3	2	2	10
		3	2	3	2	10
4	A1B3	2	3	3	3	11
		2	2	3	3	10
		3	2	2	3	10
5	A2B1	5	3	3	2	13
		4	3	3	2	12
		5	4	3	2	14
6	A2B2	6	3	3	3	15
		4	4	3	3	14
		4	3	4	2	13
7	A2B3	2	2	2	1	7
		1	2	2	3	8
		2	2	3	2	9
8	A3B1	5	3	4	5	17
		4	4	4	5	17
		5	4	3	4	16
9	A3B2	5	6	6	6	23
		5	6	6	7	24
		6	6	6	5	23
10	A3B3	3	3	3	3	12
		3	2	3	2	10
		3	3	3	1	10

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	4	3	1	6	14
		3	3	2	5	13
		4	3	1	5	13
2	A1B1	7	4	6	6	23
		4	5	6	5	20
		7	5	6	5	23
3	A1B2	5	4	3	5	17
		3	3	3	6	15
		6	4	3	4	17
4	A1B3	1	3	1	5	10
		1	4	1	5	11

		1	3	1	5	10
5	A2B1	6	5	6	6	23
		4	4	6	5	19
		6	5	6	5	22
6	A2B2	5	5	2	5	17
		5	5	3	3	16
		5	5	2	4	16
7	A2B3	3	3	1	4	11
		3	4	1	4	12
		4	3	1	3	11
8	A3B1	5	6	5	5	21
		6	5	4	5	20
		5	6	5	5	21
9	A3B2	5	4	3	5	17
		4	4	4	4	16
		5	4	3	4	16
10	A3B3	2	3	1	5	11
		1	2	3	5	11
		2	3	1	5	11

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	3	4	5	3	15
		2	3	3	2	10
		2	2	3	2	9
2	A1B1	5	5	4	4	18
		5	5	4	4	18
		4	4	4	5	17
3	A1B2	4	3	3	5	15
		3	4	4	3	14
		4	4	4	4	16
4	A1B3	2	5	4	6	17
		3	3	4	4	14
		2	4	2	5	13
5	A2B1	5	4	4	4	17
		5	5	3	2	15
		4	4	3	2	13
6	A2B2	4	4	5	5	18
		4	4	3	4	15
		3	4	4	4	15
7	A2B3	2	2	3	4	11

		2	4	4	5	15
		3	4	5	5	17
8	A3B1	5	5	2	2	14
		4	3	4	3	14
		4	3	4	2	13
9	A3B2	4	3	4	5	16
		3	4	4	4	15
		4	4	5	5	18
10	A3B3	2	4	3	4	13
		2	4	2	3	11
		2	4	5	4	15

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	2	5	6	2	15
		3	4	2	3	12
		3	3	4	3	13
2	A1B1	5	4	3	5	17
		4	6	4	4	18
		5	4	4	5	18
3	A1B2	3	2	3	6	14
		2	3	5	3	13
		5	5	4	5	19
4	A1B3	1	6	5	6	18
		3	2	5	5	15
		3	5	3	6	17
5	A2B1	4	4	5	5	18
		6	4	3	1	14
		4	3	2	3	12
6	A2B2	5	4	4	4	17
		5	3	4	5	17
		2	4	4	5	15
7	A2B3	1	3	2	5	11
		3	4	3	6	16
		2	4	6	6	18
8	A3B1	3	4	1	3	11
		3	3	3	4	13
		4	2	3	2	11
9	A3B2	5	4	4	5	18
		2	4	5	4	15
		5	4	6	4	19



10	A3B3	1	3	2	5	11
		2	3	2	2	9
		2	3	6	4	15

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	2	4	5	2	13
		3	4	1	2	10
		2	4	3	3	12
2	A1B1	6	3	3	6	18
		4	6	5	4	19
		4	4	3	4	15
3	A1B2	3	2	3	5	13
		2	4	5	3	14
		5	6	3	5	19
4	A1B3	1	6	4	6	17
		2	2	4	4	12
		3	4	3	4	14
5	A2B1	4	4	4	6	18
		4	4	4	3	15
		4	3	1	3	11
6	A2B2	5	5	3	5	18
		4	3	5	4	16
		3	5	4	4	16
7	A2B3	1	3	2	5	11
		3	4	2	5	14
		3	4	6	6	19
8	A3B1	4	3	2	4	13
		4	4	3	3	14
		4	1	4	3	12
9	A3B2	4	5	3	5	17
		3	4	4	5	16
		6	5	5	3	19
10	A3B3	3	2	3	6	14
		3	2	1	2	8
		2	2	5	4	13

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	2	3	1	5	11
		4	3	1	5	13

		5	3	1	4	13
2	A1B1	7	5	6	6	24
		6	5	6	5	22
		6	5	6	5	22
3	A1B2	5	3	3	6	17
		6	5	3	4	18
		3	4	2	6	15
4	A1B3	1	4	1	5	11
		1	3	1	5	10
		1	3	1	4	9
5	A2B1	6	4	5	6	21
		5	5	6	5	21
		5	4	6	5	20
6	A2B2	4	5	3	3	15
		5	5	2	4	16
		5	5	2	4	16
7	A2B3	1	4	1	4	10
		4	3	1	3	11
		2	3	1	4	10
8	A3B1	4	5	4	5	18
		5	6	5	5	21
		5	6	4	5	20
9	A3B2	5	4	4	4	17
		5	4	3	4	16
		4	3	4	5	16
10	A3B3	2	2	2	5	11
		2	3	1	5	11
		1	3	2	5	11

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	5	3	2	5	15
		4	3	1	6	14
		2	4	2	5	13
2	A1B1	3	4	5	6	18
		7	4	6	4	21
		7	6	6	6	25
3	A1B2	3	5	2	6	16
		5	4	3	5	17
		5	5	5	6	21
4	A1B3	1	4	1	5	11

		2	3	1	5	11
		1	3	1	5	10
5	A2B1	6	4	5	6	21
		6	5	6	6	23
		6	4	6	6	22
6	A2B2	5	5	2	4	16
		5	5	2	5	17
		6	5	4	5	20
7	A2B3	1	3	1	4	9
		4	3	1	4	12
		4	5	1	4	14
8	A3B1	5	6	4	5	20
		5	6	5	5	21
		5	5	6	5	21
9	A3B2	4	3	5	5	17
		5	4	3	5	17
		4	3	4	5	16
10	A3B3	2	2	3	5	12
		2	3	1	5	11
		3	4	2	5	14

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	5	3	1	5	14
		6	4	1	4	15
		3	3	2	5	13
2	A1B1	3	3	5	6	17
		3	5	6	6	20
		4	5	6	5	20
3	A1B2	3	4	2	5	14
		2	4	3	4	13
		3	3	3	6	15
4	A1B3	1	4	1	5	11
		1	4	1	5	11
		1	4	1	5	11
5	A2B1	5	4	6	5	20
		4	4	5	5	18
		4	4	6	5	19
6	A2B2	3	5	2	4	14
		4	5	2	5	16
		5	5	3	3	16

7	A2B3	2	3	1	4	10
		1	2	2	4	9
		3	4	1	4	12
8	A3B1	5	6	4	5	20
		5	5	4	5	19
		6	5	4	5	20
9	A3B2	4	3	4	4	15
		3	3	4	5	15
		4	4	4	4	16
10	A3B3	1	3	2	5	11
		2	3	3	5	13
		1	2	3	5	11

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	5	3	5	4	17
		3	4	4	3	14
		5	4	5	4	18
2	A1B1	6	5	6	5	22
		5	5	5	4	19
		6	4	4	5	19
3	A1B2	5	3	5	5	18
		3	4	6	5	18
		4	3	6	5	18
4	A1B3	4	5	4	5	18
		3	5	3	4	15
		3	4	3	4	14
5	A2B1	7	5	5	5	22
		5	3	5	3	16
		7	5	5	4	21
6	A2B2	5	4	3	7	19
		5	5	4	6	20
		6	6	5	7	24
7	A2B3	3	4	4	4	15
		3	4	3	4	14
		3	4	4	4	15
8	A3B1	5	4	4	3	16
		5	4	4	2	15
		6	4	4	4	18
9	A3B2	4	4	4	7	19
		3	4	4	7	18

		6	4	4	4	18
10	A3B3	3	3	4	5	15
		2	4	4	5	15
		3	3	4	4	14

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	4	4	5	4	17
		3	4	5	4	16
		5	3	3	4	15
2	A1B1	6	6	4	4	20
		5	6	4	5	20
		6	5	4	3	18
3	A1B2	4	3	7	3	17
		5	4	6	5	20
		5	3	6	4	18
4	A1B3	3	4	2	5	14
		3	4	2	4	13
		3	5	3	5	16
5	A2B1	5	3	5	5	18
		5	5	5	5	20
		4	4	5	5	18
6	A2B2	5	5	5	6	21
		4	6	4	6	20
		6	4	4	6	20
7	A2B3	3	4	4	4	15
		3	5	3	4	15
		3	4	3	4	14
8	A3B1	7	4	4	3	18
		5	6	5	4	20
		6	3	5	3	17
9	A3B2	5	4	3	7	19
		5	4	5	7	21
		4	4	4	6	18
10	A3B3	2	4	4	5	15
		3	4	4	6	17
		4	4	3	6	17

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	4	3	4	3	14

		4	4	4	3	15
		4	4	5	4	17
2	A1B1	6	5	4	4	19
		5	5	5	4	19
		6	6	5	5	22
3	A1B2	4	3	6	4	17
		4	3	5	4	16
		4	3	7	5	19
4	A1B3	2	5	2	5	14
		3	4	3	5	15
		3	6	3	4	16
5	A2B1	6	4	5	5	20
		5	4	5	6	20
		5	5	5	5	20
6	A2B2	5	5	4	6	20
		5	6	4	6	21
		6	5	4	7	22
7	A2B3	2	4	3	4	13
		2	4	3	4	13
		3	3	3	4	13
8	A3B1	6	4	4	3	17
		5	5	4	3	17
		5	4	4	3	16
9	A3B2	4	3	4	6	17
		3	3	4	6	16
		4	4	4	7	19
10	A3B3	2	3	3	5	13
		3	4	4	6	17
		3	4	4	5	16

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	5	4	5	4	18
		3	4	4	4	15
		4	3	3	4	14
2	A1B1	7	5	5	5	22
		5	5	4	5	19
		5	5	5	4	19
3	A1B2	5	4	6	5	20
		5	3	5	4	17
		4	4	6	4	18

4	A1B3	3	5	3	5	16
		3	5	3	4	15
		3	5	3	4	15
5	A2B1	7	5	6	5	23
		5	4	6	5	20
		5	4	5	5	19
6	A2B2	6	5	4	6	21
		4	3	5	6	18
		5	5	4	6	20
7	A2B3	3	5	4	5	17
		3	4	3	4	14
		4	4	2	4	14
8	A3B1	5	5	4	4	18
		5	4	5	3	17
		6	4	4	4	18
9	A3B2	5	4	4	7	20
		3	4	4	7	18
		4	3	5	5	17
10	A3B3	3	4	4	6	17
		3	4	4	5	16
		4	4	4	4	16

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	4	2	4	5	15
		4	3	3	3	13
		5	3	4	4	16
2	A1B1	5	5	4	5	19
		5	5	5	5	20
		4	5	5	5	19
3	A1B2	1	3	4	6	14
		3	3	3	4	13
		3	3	4	3	13
4	A1B3	2	3	3	3	11
		1	3	4	2	10
		3	3	2	2	10
5	A2B1	4	3	4	2	13
		5	4	3	2	14
		5	2	3	2	12
6	A2B2	5	3	4	3	15
		4	4	3	2	13

		4	3	4	2	13
7	A2B3	2	3	2	2	9
		2	2	2	3	9
		3	2	2	1	8
8	A3B1	5	5	3	4	17
		5	3	3	4	15
		5	4	3	4	16
9	A3B2	5	6	5	6	22
		4	5	4	5	18
		4	4	4	5	17
10	A3B3	3	2	2	2	9
		2	3	2	3	10
		3	2	3	3	11

No	Perlakuan	Parameter				Jumlah
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1	Kontrol	4	2	4	4	14
		5	3	4	4	16
		6	4	5	4	19
2	A1B1	4	4	4	6	18
		4	3	3	5	15
		4	4	3	6	17
3	A1B2	2	3	3	3	11
		3	3	2	2	10
		3	4	2	2	11
4	A1B3	2	3	3	2	10
		3	3	3	3	12
		4	4	3	4	15
5	A2B1	4	3	4	1	12
		5	3	3	2	13
		5	4	3	2	14
6	A2B2	5	3	4	3	15
		5	2	4	3	14
		5	3	4	3	15
7	A2B3	1	3	1	2	7
		2	2	2	2	8
		2	2	1	2	7
8	A3B1	5	4	4	5	18
		5	3	4	5	17
		4	3	5	5	17
9	A3B2	5	5	5	6	21



		5	6	6	5	22
		4	5	5	5	19
10	A3B3	2	2	2	2	8
		3	3	3	2	11
		4	4	3	3	14

Lampiran 2. Hasil Uji ANOVA pada Parameter Organoleptik Cake

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	521.778	9	57.975	61.320	.000
	Within Groups	416.000	440	.945		
	Total	937.778	449			
Aroma	Between Groups	112.278	9	12.475	14.907	.000
	Within Groups	368.222	440	.837		
	Total	480.500	449			
Tekstur	Between Groups	255.478	9	28.386	20.228	.000
	Within Groups	617.467	440	1.403		
	Total	872.944	449			
Rasa	Between Groups	99.291	9	11.032	7.310	.000
	Within Groups	664.089	440	1.509		
	Total	763.380	449			

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1B3	45	2.18			
A2B3	45	2.40			
A3B3	45	2.42			
A1B2	45		3.58		
Kontrol	45		3.76		
A3B2	45			4.36	
A2B2	45			4.69	4.69
A3B1	45				4.89
A1B1	45				4.98
A2B1	45				4.98
Sig.		.264	.386	.105	.203

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000.

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
-----------	---	-------------------------	--	--	--

		1	2	3	4	5	6
A3B3	45	3.00					
A2B3	45	3.33	3.33				
Kontrol	45		3.40				
A1B2	45		3.47	3.47			
A1B3	45			3.80	3.80		
A2B1	45				3.89	3.89	
A3B1	45					4.24	4.24
A3B2	45					4.24	4.24
A2B2	45						4.31
A1B1	45						4.64
Sig.		.085	.519	.085	.645	.082	.058

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000.

### Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05						
		1	2	3	4	5	6	7
A2B3	45	2.42						
A1B3	45	2.56						
A3B3	45	2.89	2.89					
Kontrol	45		3.24	3.24				
A2B2	45			3.51	3.51			
A1B2	45				3.87	3.87		
A3B1	45				3.96	3.96	3.96	
A3B2	45					4.38	4.38	4.38
A2B1	45						4.44	4.44
A1B1	45							4.62
Sig.		.078	.155	.286	.093	.053	.064	.360

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000.

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2B3	45	3.71		
A2B1	45	3.87	3.87	
Kontrol	45	3.89	3.89	
A3B1	45	4.04	4.04	
A3B3	45	4.07	4.07	
A1B2	45	4.27	4.27	
A1B3	45	4.27	4.27	
A2B2	45		4.38	

A1B1	45			5.00
A3B2	45			5.24
Sig.		.064	.090	.346

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 45.000.

Lampiran 3. Data Hasil Pengamatan Uji Proksimat Cake dengan Penambahan Tape Ubi Kayu

Sampel	protein			kadar air			lemak total			kadar abu			karbohidrat		
	U1	U2	rata-rata	U1	U2	rata-rata	U1	U2	rata-rata	U1	U2	rata-rata	U1	U2	rata-rata
A1b1	5.06	5.24	5.15	32.6	32.58	32.59	15.79	15.28	15.535	0.75	0.73	0.74	45.8	46.17	45.985
a1b2	6.62	6.76	6.69	33.56	33.12	33.34	13.57	13.99	13.78	0.6	0.63	0.615	45.65	45.5	45.575
a1b3	7.37	7.53	7.45	29.77	29.47	29.62	14.42	14.89	14.655	0.8	0.8	0.8	47.64	47.31	47.475
a2b1	5.85	6.01	5.93	36.99	36.52	36.755	14.89	14.42	14.655	0.72	0.73	0.725	41.55	42.32	41.935
a2b2	6.72	6.57	6.645	35.12	34.73	34.925	15.98	15.48	15.73	0.82	0.8	0.81	41.36	42.42	41.89
a2b3	7.85	7.72	7.785	29.64	29.33	29.485	13.6	13.97	13.785	0.72	0.72	0.72	48.19	48.26	48.225
a3b1	5.4	5.2	5.3	38.94	38.55	38.745	14.62	14.17	14.395	0.97	0.95	0.96	40.07	41.13	40.6
a3b2	6.37	6.44	6.405	34	33.57	33.785	14.67	14.23	14.45	0.84	0.82	0.83	44.12	44.94	44.53
a3b3	8.22	8.18	8.2	28.1	27.76	27.93	13.81	14.22	14.015	0.73	0.71	0.72	49.14	49.13	49.135
kontrol	6.24	6.28	6.26	33.76	33.41	33.585	13.43	13.75	13.59	0.73	0.72	0.725	45.84	45.84	45.84

Lampiran 4. Hasil Uji ANOVA pada Parameter Organoleptik Cake

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Protein	Between Groups	7.286	9	.810	.737	.672
	Within Groups	10.987	10	1.099		
	Total	18.272	19			
Kadar Air	Between Groups	65.925	9	7.325	.532	.822
	Within Groups	137.698	10	13.770		
	Total	203.623	19			
Lemak Total	Between Groups	2.734	9	.304	.396	.911
	Within Groups	7.675	10	.768		
	Total	10.410	19			
Kadar Abu	Between Groups	.106	9	.012	2.509	.084
	Within Groups	.047	10	.005		
	Total	.153	19			
Karbohidrat	Between Groups	52.243	9	5.805	.593	.778
	Within Groups	97.923	10	9.792		
	Total	150.166	19			

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Produk Cake



Uji Organoleptik Produk Cake

