

**DAYA TERIMA KONSUMEN
TERHADAP PRODUK *CROFFLE* (*CROISSANT WAFFLE*)
SUBSTITUSI TEPUNG GANYONG**

SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan
Tata Boga



Oleh:

Muhammad Nur Fikar

NIM 1808320

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2022

Muhammad Nur Fikar, 2022

*DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK CROFFLE (CROISSANT WAFFLE) SUBSTITUSI
TEPUNG GANYONG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LEMBAR HAK CIPTA SKRIPSI

**DAYA TERIMA KONSUMEN
TERHADAP PRODUK CROFFLE (*CROISSANT WAFFLE*)
SUBSTITUSI TEPUNG GANYONG**

Oleh:

Muhammad Nur Fikar

**Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi
dan Kejuruan**

© Muhammad Nur Fikar

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2022

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

**Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan
dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.**


LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

MUHAMMAD NUR FIKAR

**DAYA TERIMA MASYARAKAT
TERHADAP PRODUK *CROFFLE (CROISSANT WAFFLE)*
SUBSTITUSI TEPUNG GANYONG**

Disetujui dan disahkan oleh Pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Yulia Ramawati, M.Si

NIP. 19670720 199303 2 009

Dosen Pembimbing II

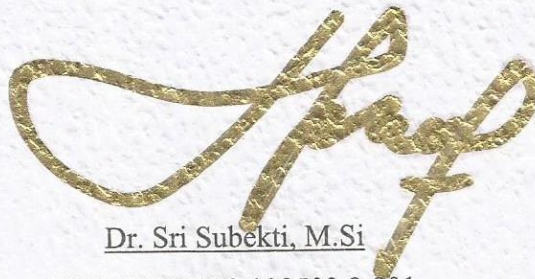


Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si

NIP. 19780716 200604 2 004

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Sri Subekti, M.Si

NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul daya terima konsumen terhadap produk *croffle (croissant waffle)* substitusi tepung ganyong ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko atau sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Juli 2022

Yang Menyatakan,

Muhammad Nur Fikar

NIM. 1808320

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik, karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat dan salam semoga selalu tercurah kepada junjungan Nabi Besar Muhammad SAW beserta keluarga, para sahabat, dan pengikutnya hingga akhir jaman.

Skripsi yang berjudul “Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Croffle* (*Croissant Waffle*) Substitusi Tepung Ganyong” ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian Program S1 (Sarjana Pendidikan) pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Bandung.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan desain penelitian skripsi ini.

Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca serta masyarakat luas pada umumnya.

Bandung, Juli 2022
Yang Menyatakan,

Muhammad Nur Fikar
NIM. 1808320

UCAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Swt atas segala rahmat dan karunia-Nya, serta dengan segala kuasa-Nya memberikan kemudahan dan kelancaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Croffle* (*Croissant Waffle*) Substitusi Tepung Ganyong” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan pada program studi Pendidikan Tata Boga. Shalawat serta salam semoga tetap tercurah limpah kepada Nabi Muhammad Saw, kepada keluarganya, para sahabatnya, dan semoga syafaatnya sampai kepada kita selaku umatnya hingga akhir jaman. *Aamiin Ya Rabbal Al-Aamiin*.

Selama proses penyelesaian skripsi ini, tidak dapat dipungkiri bahwa peneliti mengalami banyak kendala dan hambatan. Akan tetapi, peneliti sangat bersyukur karena berkat bantuan banyak pihak, peneliti dapat maju untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati peneliti mengucapkan terima kasih dan memberikan apresiasi setinggi-tingginya kepada:

1. Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen pembimbing I dalam penyusunan skripsi dan Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, yang telah memberikan banyak masukan, inspirasi, dan senantiasa memberikan ilmu yang dimilikinya kepada peneliti, serta menyediakan banyak waktu dan tenaganya untuk membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini;
2. Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si selaku Dosen pembimbing II dalam penyusunan skripsi, yang telah memberikan banyak masukan, inspirasi, dan senantiasa memberikan ilmu yang dimilikinya kepada peneliti, serta menyediakan banyak waktu dan tenaga untuk membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini;
3. Ade Juwaedah, M.Pd ; Dr. Ai Nurhayati, M.Si ; dan Dr. Rita Patriasih, M.Si selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini;
4. Hj. Dr. Sri Subekti, M.Pd. selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga;

5. Seluruh dosen dan staf Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung kepada peneliti, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan;
6. Bapak Dr. Iwa Kuntadi, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan;
7. Bapak Prof. Dr. M. Solehudin, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia;
8. Yang tercinta, Adang Daryana dan Elia Eva Surbakti selaku orangtua yang senantiasa memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil, memberikan semangat serta dorongan kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini;
9. Karolina dan Selli Yani selaku kakak kandung yang senantiasa memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materil, memberikan semangat serta dorongan kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini;
10. Rafiq Sobirin selaku kakak ipar yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, dan dorongan kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini;
11. Haydar Rafka Hawarizmi selaku keponakan yang selalu menghibur peneliti.
12. Chef Agus, Chef Idwan, dan Chef Sobur selaku Panelis Ahli yang telah memberikan masukan dan penilaian untuk produk yang dihasilkan peneliti;
13. Fauziah Safitri, Hirshiya Azzahra, dan Rahmawati selaku sahabat terdekat dari semester satu hingga saat ini yang selalu memberikan dukungan baik moril, bantuan, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini;
14. Rekan-rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga FPTK UPI Tahun Angkatan 2018 yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini;
15. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu-satu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Semoga Allah Swt membalas segala kebaikan dan senantiasa memberikan pahala yang melimpah kepada semua pihak. Aamiin.

ABSTRAK

Indonesia memiliki potensi umbi-umbian yang sangat besar untuk dijadikan tepung atau dapat meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi pangan. Salah satu jenis umbi yang tingkat konsumsinya kurang oleh masyarakat umum di Indonesia adalah umbi ganyong. Ganyong atau dalam Bahasa latin *Canna edulis Kerr* merupakan tanaman yang cukup potensial sehingga dapat diolah dan dijadikan produk antara, misalnya pati dan tepung yang bermutu tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti atau substitusi dari suatu makanan. *Croffle* merupakan inovasi produk yang berasal dari kedua jenis produk *pastry*, produk tersebut yaitu *croissant* dan *waffle* dengan penambahan tepung ganyong sebagai bahan substitusi. Metode dan desain penelitian yang digunakan adalah *true eksperimental*. Partisipan dalam penelitian ini merupakan panelis ahli yang terdiri dari tiga orang panelis dan merupakan *chef* dari Hotel *Holiday Inn* Bandung. Uji daya terima dilakukan oleh panelis tidak ahli atau konsumen umum sebanyak 30 orang yang berada di sekitar tempat tinggal penulis. Penelitian ini menggunakan instrument angket untuk uji organoleptik dengan menggunakan skala *likert* berbentuk *checklist*. Hasil penelitian ini adalah produk yang diterima secara positif oleh konsumen dengan hasil penilaian yang ditinjau dari: kategori bentuk dengan mendapatkan nilai tertinggi sebesar 46,7%; kategori aroma 60%; kategori rasa 56,7%; kategori warna 56,7%; kategori tekstur luar 50%; kategori tekstur dalam 46,7%; dan kategori kesan keseluruhan 50%. Hasil penilaian uji hedonik terhadap produk *croffle* substitusi tepung ganyong oleh konsumen diperoleh hasil “suka”.

Kata Kunci: *croffle, daya terima, substitusi, tepung ganyong, umbi ganyong.*

ABSTRACT

Indonesia has a huge potential for tubers to be used as flour or can increase economic value and diversify food. One type of tuber whose consumption level is lacking by the general public in Indonesia is cannabis tubers. Canna or in Latin Canna edulis Kerr is a plant that has enough potential so that it can be processed and used as an intermediate product, for example starch and high-grade flour so that it can be used as a substitute or substitute for a food. Croffle is a product innovation derived from both types of pastry products, these products are croissants and waffles with the addition of cannabis flour as a substitute. The research method and design used is true experimental. Participants in this study were expert panelists consisting of three panelists and were chefs from the Holiday Inn Hotel Bandung. The acceptability test was conducted by 30 non-expert panelists or general consumers who were in the vicinity of the author's residence. This study used a questionnaire instrument for organoleptic tests using a checklist-shaped likert scale. The results of this study are products that were received positively by consumers with assessment results reviewed from: the form category with the highest score of 46,7%; aroma category 60%; taste category 56,7%; color category 56,7%; outer texture category 50%; texture category within 46,7%; and an overall impression category of 50%. The results of the hedonic test assessment of cannabis flour substitution croffle products by consumers obtained the results of "likes".

Keywords: *croffle, acceptability, substitution, canna flour, canna tuber.*

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR DIAGRAM	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1. Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	3
1.5 Struktur Organisasi Skripsi	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Umum Mengenai Tepung Ganyong.....	6
2.1.1 Umbi Ganyong	6
2.1.2 Tepung Ganyong	8
2.1.3 Proses Pembuatan Tepung Ganyong.....	9
2.2 Croffle (Croissant Waffle).....	11
2.2.1 Definisi dan Sejarah <i>Croissant</i>	11
2.2.2 Definisi dan Sejarah <i>Waffle</i>	12
2.2.3 Definisi dan Sejarah <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	13
2.2.4 Karakteristik <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	14
2.2.5 Persyaratan Mutu <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	14
2.3 Bahan Pembuatan <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>.....	15
2.3.1 Bahan Pengikat <i>Croffle</i>	15
2.3.2 Bahan Pelembut <i>Croffle</i>	18
2.3.3 Bahan Pengembang <i>Croffle</i>	19
2.3.4 Bahan Tambahan <i>Croffle</i>	20
2.4 Peralatan Pembuatan Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	21
2.5 Substitusi Tepung Ganyong sebagai Bahan Pembuatan	
<i>Croffle (Croissant Waffle)</i>.....	22
2.5.1 Aspek Karakteristik	22
2.5.2 Aspek Potensi Ekonomi	23

2.6	Hasil Penelitian Terdahulu.....	23
BAB III METODE PENELITIAN		
3.1	Desain Penelitian	25
3.2	Partisipan	26
3.3	Instrumen Penelitian.....	26
3.4	Prosedur Penelitian Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	26
3.4.1	Waktu dan Tempat Penelitian Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	26
3.4.2	Alat dan Bahan Penelitian Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	27
3.5	Tahap Penelitian Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>)	29
3.5.1	Tahap Analisis Formulasi Resep Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>)	29
3.5.2	Tahap Uji Coba Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>).....	29
3.5.3	Tahap Pengembangan Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	29
3.5.4	Tahap Uji Organoleptik Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	30
3.5.5	Tahap Uji Daya Terima Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	30
3.5.6	Analisis Data	31
3.6	Analisis Data Deskriptif.....	35
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		
4.1	Hasil Penelitian Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>).....	36
4.1.1	Hasil Analisis Formulasi Resep Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>)	36
4.1.2	Hasil Uji Coba Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>)	37
4.1.3	Resep Acuan Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>)	38
4.2	Hasil Pengembangan Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	39
4.2.1	Hasil Uji Coba Pertama Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	39
4.2.2	Hasil Uji Coba Kedua Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	40
4.2.3	Resep Standar Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	42
4.3	Hasil Uji Organoleptik Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	43
4.3.1	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	43
4.3.2	Hasil Uji QDA (<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>) Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	46

4.3.3	Hasil Uji Ranking Hedonik Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	48
4.4	Hasil Uji Daya Terima Terhadap Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	49
4.4.1	Hasil Uji Hedonik Kategori Bentuk Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	49
4.4.2	Hasil Uji Hedonik Kategori Aroma Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	50
4.4.3	Hasil Uji Hedonik Kategori Rasa Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	51
4.4.4	Hasil Uji Hedonik Kategori Warna Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	52
4.4.5	Hasil Uji Hedonik Kategori Tekstur Luar Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong.....	53
4.4.6	Hasil Uji Hedonik Kategori Tekstur Dalam Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	54
4.4.7	Hasil Uji Hedonik Kategori Kesan Keseluruhan Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	55
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI		56
5.1	Simpulan	56
5.2	Implikasi.....	56
5.3	Rekomendasi.....	57
DAFTAR RUJUKAN		58
LAMPIRAN.....		61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Umbi Ganyong.....	6
Gambar 2. 2	Umbi Ganyong Merah	7
Gambar 2. 3	Umbi Ganyong Putih	7
Gambar 2. 4	Tepung Ganyong	8
Gambar 2. 5	Skema Pembuatan Tepung Ganyong.....	10
Gambar 2. 6	<i>Croissant</i>	11
Gambar 2. 7	<i>Waffle</i>	12
Gambar 2. 8	<i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	13
Gambar 2. 9	Cetakan <i>Waffle</i> Listrik	21
Gambar 2. 10	Cetakan <i>Waffle</i> Kompor	22

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1	Peralatan dalam Pembuatan <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	27
Tabel 3. 2	Peralatan dalam Pembuatan <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	28
Tabel 3. 3	Interval Persentase dan Kriteria Kesukaan	33
Tabel 4. 1	Tabel Hasil Formulasi Resep <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	36
Tabel 4. 2	Hasil Uji Coba Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	37
Tabel 4. 3	Resep Acuan Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i>	38
Tabel 4. 4	Hasil Uji Coba Pertama Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	39
Tabel 4. 5	Hasil Uji Coba Kedua Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	40
Tabel 4. 6	Resep Standar Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	42
Tabel 4. 7	Hasil QDA Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	46

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4. 1	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Atribut Sensori Indikator Aroma Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	43
Diagram 4.2	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Atribut Sensori Indikator Rasa Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	44
Diagram 4. 3	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Atribut Sensori Indikator Warna Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	44
Diagram 4. 4	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Atribut Sensori Indikator Tekstur Luar Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> SubstitusiTepung Ganyong.....	45
Diagram 4. 5	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Atribut Sensori Indikator Tekstur Dalam Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	45
Diagram 4. 6	Hasil Uji Organoleptik Skala Hedonik Atribut Sensori Indikator Kesan Keseluruhan Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	46
Diagram 4. 7	Hasil Tabulasi Keseluruhan QDA Produk <i>Croffle</i> (<i>Croissant Waffle</i>) Substitusi Tepung Ganyong	47
Diagram 4. 8	Hasil Uji Ranking Hedonik Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	48
Diagram 4. 9	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Bentuk Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	49
Diagram 4. 10	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Aroma Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	50
Diagram 4. 11	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Rasa Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	51
Diagram 4. 12	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Warna Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	52
Diagram 4. 13	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Tekstur Luar Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong	53
Diagram 4. 14	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Tekstur Dalam Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong	54
Diagram 4. 15	Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Indikator Kesan Keseluruhan Produk <i>Croffle (Croissant Waffle)</i> Substitusi Tepung Ganyong.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	SK Pembimbing 1	62
Lampiran 2	SK Pembimbing 2	63
Lampiran 3	Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	64
Lampiran 4	Format Uji Organoleptik Skala Hedonik Panelis Ahli	65
Lampiran 5	Format Uji Deskriptif Panelis Ahli	66
Lampiran 6	Format Uji Ranking Hedonik Panelis Ahli	67
Lampiran 7	Format Uji Hedonik Panelis Konsumen	68
Lampiran 8	Hasil Olah Data Uji Organoleptik Skala Hedonik Panelis Ahli	69
Lampiran 9	Hasil Uji Deskriptif/ <i>Quantitative Deskriptif Analisis</i> (QDA) Panelis Ahli	70
Lampiran 10	Hasil Uji Ranking Panelis Ahli	71
Lampiran 11	Hasil Akhir Uji Ranking Panelis Ahli	72
Lampiran 12	Hasil Uji Hedonik Panelis Konsumen	73
Lampiran 13	Hasil Rata-Rata Uji Hedonik Panelis Konsumen	74
Lampiran 14	Dokumentasi Proses Pembuatan Tepung Ganyong	75
Lampiran 15	Dokumentasi Proses Persiapan Pembuatan <i>Croffle</i> Substitusi Tepung Ganyong	77
Lampiran 16	Dokumentasi Proses Pelaksanaan Pembuatan <i>Croffle</i> Substitusi Tepung Ganyong	78
Lampiran 17	Dokumentasi Uji QDA Panelis Ahli	81
Lampiran 18	Dokumentasi Uji Hedonik Panelis Konsumen	82
Lampiran 19	Daftar Riwayat Hidup	83

DAFTAR RUJUKAN

Buku:

- Ali, M. (1993). *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*. Angkas.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun* (4th ed.). Penebar Swadaya.
- Direktorat Gizi Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Gisslen. (2013). *Professional cooking, 7th Ed.*
https://www.ihmnotes.in/assets/Docs/Books/Professional_Cooking.pdf
- Hoesni, A. (2011). *Perfect Pastry: Terampil Membuat Puff Danish, Choux Pastry*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kemdikbud. (2019). *Modul Diklat Berbasis Kompetensi Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian*.
- Lingga, P. (1992). *Betanam Ubi-Ubian* (5th ed.). Penebar Swadaya.
- Muchson, M. (2015). *Statistik Deskriptif* (Guapedia, Ed.). Guapedia.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2008). *Membuat Aneka Roti* (4th ed.). Penebar Swadaya.
- Nunung. (2009). *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue Populer* (1st ed.). Jakarta DeMedia.
- Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun 2019*. (n.d.).
- Purnomo, H. (1995). *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suharsimi, A. (2014). *Prosedur Penelitian*.
- Sultan, W. J. (1983). *The Pastry Chef*.
- U.S Wheat Associates. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Djambatan.
- YB Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan* (FL. S. Suyantoro, Ed.). Andi.

Artikel Jurnal Ilmiah:

- Garnida, Y., Rima, H., & Rahma, N. (2019). Modifikasi Tepung Ganyong (Canna edulis Kerr.) Metode Heat Moisture Treatment Pada Suhu Dan Waktu Pemanasan Berbeda Dan Aplikasi Tepung Pada Pembuatan Cookies. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 6, Issue 1).

- Hayuningsih, L. (2013). Daya Pembengkakan (Swelling Power) Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Roti Tawar. *Skripsi*. <http://v2.eprints.ums.ac.id/archive/etd/23415>
- Hochman. (2016). *Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L) Varietas Numbu terhadap Kualitas Kue Waffle*. <http://lib.unnes.ac.id/23350/1/5401411123.pdf>
- Jumanah, J., Maryanto, M., Windrati, W. S., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, T., Jember, U., Kalimantan, J., Tegal, K., & Jember, B. (2017). *Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)* (Vol. 11, Issue 2).
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 4: Pengolahan Umbi Ganyong*. <http://seafast.ipb.ac.id>
- Layli, N. S. (2021). *Pengembangan Produk Lasagna Dengan Substitusi Tepung Ganyong Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal*.
- Oktaviya, E. E., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Umiyati, R. (2021). Karakteristik Sensoris Mi Instan Tersubstitusi Tepung Ganyong Termodifikasi Secara Fisik. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 42–51. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1085>
- Purwakasari, D. (2012). *Spaghetti Ganyong Dalam Penyajian dan Pengolahan Makanan Internasional*.
- Ratnaningsih, dkk. (2010). *Perbaikan Mutu Dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pengabdian/upload-ibmganyongnov2010docx2.pdf>
- Riskiani, D., Ishartani, D., Rachmawanti, D., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). *Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L)*. 3(1). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. In *JURNAL PANGAN DAN GIZI* (Vol. 8, Issue 1). Online.
- Suhartini dan Hadiatmi. (2010). Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Ganyong. In *Buletin Plasma Nutfah* (Vol. 16, Issue 2).
- Widowati. (2013). *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jpasca/article/view/10914/8624>

Wiharto, I., Kurniawati, L., & Karyantina, M. (2016). *Karakteristik Cookies Dengan Substitusi Tepung Ganyong (Canna edulis Ker) Dengan Berbagai Perlakuan.*

Wisnu. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis Cookies Putri Salju Berbahan Substitusi Tepung Mocaf.* Universitas Pendidikan Indonesia.

Website:

Budianto, B. (2021). *Croffle Croissant Waffle | Seru Membuat Croissant | Crispy Di Luar Lembut Dan Harum Di Dalam.* https://www.youtube.com/watch?v=Pd_7VjQ2mol&ab_channel=DapurGembil

Darajat. (2003). *Saatnya melirik tepung lokal.* <http://www.sinarharapan.co.id>

Khairina, A. (2021). *Tren Jajanan Croffle: Kandungan Gizi dan Cara Mengkonsumsinya.* <https://www.gooddoctor.co.id/hidup-sehat/nutrisi/tren-jajanan-croffle-kandungan-gizi-dan-cara-sehat-mengonsumsinya/>

Pundi, K. (2016). *Belgium Waffle.*

The Harris Poll. (2020). *2020 STATE OF SNACKING GLOBAL REPORT.* https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020-Report/2020_MDLZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf

Ulfa. (2021). *Kuliner croffle tren terbaru di masa pandemi covid 19.* *Jabodetabek.*

Widianingsih, D. (2021, October). *Mengenal Louise Lennox, Pencipta Croffle Yang Sedang Hype Di Indonesia.* <https://www.strategi.id/budaya/pr-1041352001/mengenal-louise-lennox-pencipta-croffle-yang-sedang-hype-di-indonesia?page=all>