

**PENAMBAHAN BUAH CEMPEDAK (*ARTOCARPUS  
CHAMPEDEN*) DAN BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS  
POLYRHIZUS*) TERHADAP KARAKTERISTIK  
ORGANOLEPTIK FLA *PIE* SUSU**

**TUGAS AKHIR**



**NADA FIQI NABILA  
NIM : 942023022**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN  
BALIKPAPAN  
2026**

**PENAMBAHAN BUAH CEMPEDAK (*ARTOCARPUS  
CHAMPEDEN*) DAN BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS  
POLYRHIZUS*) TERHADAP KARAKTERISTIK  
ORGANOLEPTIK FLA *PIE* SUSU**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Sebagai Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Ahli Madya**



**NADA FIQI NABILA**

**NIM : 942023022**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN  
BALIKPAPAN**

**2026**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**PENAMBAHAN BUAH CEMPEDAK (*ARTOCARPUS CHAMPEDEN*) DAN  
BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*) TERHADAP  
KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK FLA *PIE* SUSU**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Seminar Proposal Tugas Akhir**


**Disusun oleh:**

**NADA FIQI NABILA**

**942023002**

**Disetujui oleh:**

**Pembimbing I**



**Tri Retno Nugroho, S.Pd., M.Par**

**NIP. 198803182022031003**

**Pembimbing II**



**Ranti Rustika, S.S., M.Sc**

**NIP. 199104022019032018**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENAMBAHAN BUAH CEMPEDAK (*ARTOCARPUS CHAMPEDEN*) DAN  
BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*) TERHADAP  
KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK FLA PIE SUSU**

**TUGAS AKHIR**

**Disusun oleh:**

**NADA FIQI NABILA**

**942023022**

**Disetujui oleh:**

**Dosen Penguji**



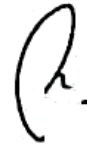
**Febby Rio Pratama Syarif, S.Par., M.Par**  
**NIP. 199202102024061001**

**Pembimbing I**



**Tri Retno Nugroho, S.Pd., M.Par**  
**NIP. 198803182022031003**

**Pembimbing II**



**Ranti Rustika, S.S., M.Sc**  
**NIP. 199104022019032018**

**Diketahui Oleh**

**Ketua Jurusan Pariwisata**



**Giardina Dianovita, S.Gz., M.Gz.**  
**NIP. 198703162019032007**

## LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nada Fiqi Nabila

Tempat/Tgl Lahir : Sesumpu, 19 juni 2005

Nim : 942023022

Menyatakan bahwa tugas akhir ini berjudul "PENAMBAHAN BUAH CEMPEDAK (*ARTOCARPUS CHAMPEDEN*) DAN BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK FLA PIE SUSU" adalah bukan merupakan hasil karya orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutipan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pertanyaan saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia mendapatkan sanksi akademis.

Balikpapan, 27 Januari 2026

Mahasiswa,



Nada Fiqi Nabila

NIM. 942023022

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nada Fiqi Nabila  
NIM : 942023022  
Program Studi : Tata Boga  
Jurusan : Pariwisata

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, setuju untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (*Non-Exclusive Royalty/Free Right*) Atas Tugas Akhir saya yang berjudul:

**PENAMBAHAN BUAH CEMPEDAK (ARTOCARPUS CHAMPEDEA DAN BUAH NAGA MERAH (HYLOCEREUS POLYRHIZUS) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK FLA PIE SUSU**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti non eksklusif ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merwat, memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik hak cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Balikpapan, 27 Januari 2026  
Mahasiswa,



Nada Fiqi Nabila  
NIM. 942023022

## LEMBAR PERSEMBAHAN

*Kepada Bapak Tajidin dan Ibu Rusmiati, kedua orang tua yang merupakan napas dan semangat dalam hidup saya. Terima kasih, Bapak dan Ibu, atas setiap tetes keringat, doa-doa di setiap solat, dan kesabaran tiada batas yang kalian berikan sejak saya dilahirkan hingga hari ini. Tanpa restu dan pengorbanan kalian, saya tidak akan pernah sampai pada titik ini.*

*Segala jerih payah yang kalian lalui demi melihat saya memakai toga adalah motivasi terbesar dalam setiap langkah kuliah saya. Gelar ini adalah kado kecil untuk kalian, sebagai bukti bahwa bimbingan dan kasih sayang kalian tidaklah sia-sia. Semoga Allah senantiasa melimpahkan kesehatan, umur panjang, dan kebahagiaan dunia akhirat untuk kalian berdua.*

*Kepada sosok yang tak pernah berhenti memberikan cinta dan motivasi, terima kasih atas segala bentuk dukungan yang telah diberikan. Terima kasih telah menjadi tempatku berbagi keluh kesah dan selalu meyakinkanku bahwa aku mampu menyelesaikan apa yang telah dimulai. Tanpa semangat darimu, mungkin perjalanan menuju gelar A.Md.Par ini akan terasa jauh lebih berat.*

*Karya ini juga menjadi bukti atas kebersamaan dan kesabaran kita melewati masa-masa sulit bersama.*

## ABSTRAK

**NADA FIQI NABILA**, Penambahan buah cempedak (*Artocarpus champeden*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik organoleptik fla pie susu, Program Studi Diploma III Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan 2025.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk *patisserie* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal berupa buah cempedak (*Artocarpus champeden*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan fla pie susu untuk menganalisis karakteristik organoleptiknya. Metode penelitian menggunakan pendekatan eksperimental dengan tiga formulasi perbandingan antara buah cempedak dan buah naga merah, yaitu F1 (25%:15%), F2 (45%:25%), dan F3 (65%:35%), yang diuji melalui penilaian 60 panelis konsumen dari mahasiswa Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan terhadap aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Formulasi 3 (F3) merupakan produk terbaik yang paling disukai panelis dengan nilai rata-rata tertinggi pada seluruh aspek kesukaan, yaitu rasa (4,48), warna (4,53), tekstur (4,18), dan aroma (4,28), serta memiliki kualitas mutu dengan deskripsi rasa sangat berasa cempedak (4,68), warna sangat merah muda (4,52), tekstur lembut dan kental (4,48), serta aroma beraroma cempedak (4,57). Analisis statistik menggunakan uji *Friedman* menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan (Sig. < 0,05) pada aspek rasa, warna, dan aroma, namun tidak terdapat perbedaan signifikan pada aspek tekstur (Sig. 0,415 > 0,05) yang menunjukkan tingkat penerimaan tekstur yang setara di antara ketiga formulasi. Berdasarkan hasil tersebut, F3 direkomendasikan sebagai formulasi terpilih yang layak dikembangkan sebagai produk inovasi kuliner berbasis bahan lokal dengan karakteristik rasa dan warna yang unggul.

**Kata Kunci:** Buah Cempedak, Buah Naga Merah, Pie Susu, Organoleptik.

## **ABSTRACT**

**NADA FIQI NABILA**, *Addition of cempedak fruit (Artocarpus champeden) and red dragon fruit (Hylocereus polyrhizus) to the organoleptic characteristics of milk pie, Diploma III Culinary Arts Study Program, Balikpapan State Polytechnic 2025.*

*This study aims to develop innovative patisserie products by utilizing local food ingredients such as cempedak fruit (Artocarpus champeden) and red dragon fruit (Hylocereus polyrhizus) as additional ingredients in the production of milk pie filling to analyze its organoleptic characteristics. The research method used an experimental approach with three formulations comparing cempedak fruit and red dragon fruit, namely F1 (25%:15%), F2 (45%:25%), and F3 (65%:35%), which were tested through the assessment of 60 consumer panelists from the Culinary Arts Program at Balikpapan State Polytechnic on the aspects of taste, color, texture, and aroma. The research results indicate that Formulation 3 (F3) is the best product preferred by the panelists, with the highest average score across all preference aspects: taste (4.48), color (4.53), texture (4.18), and aroma (4.28), and had quality with the description of a very pronounced jackfruit flavor (4.68), very pink color (4.52), soft and thick texture (4.48), and jackfruit aroma (4.57). Statistical analysis using the Friedman test showed significant differences (Sig. < 0.05) in taste, color, and aroma, but no significant differences in texture (Sig. 0.415 > 0.05), indicating an equivalent level of texture acceptance among the three formulations. Based on these results, F3 is recommended as the selected formulation worthy of development as a culinary innovation product based on local ingredients with superior taste and color characteristics.*

**Keywords:** *Cempedak fruit, red dragon fruit, milk pie, organoleptic.*

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur tak terhingga penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan bimbingan-Nya, sehingga Proposal Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari keberhasilan ini adalah hasil dari dukungan, arahan, dan bantuan moral maupun material dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Emil Azmanajaya, S.T., M. T. selaku Direktur Politeknik Negeri Balikpapan.
2. Bapak Tri Retno Nugroho, S.Pd., M.Par sebagai dosen Pembimbing I yang telah membimbing selama penulisan Proposal Tugas Akhir ini.
3. Ibu Ranti Rustika, S.S., M.Sc Sebagai dosen Pebimbing II yang telah membimbing dan pengarahan selama penulisan Proposal Tugas Akhir ini.
4. Bapak Febby Rio Pratama Syarif, S.Par., M.Par selaku Dosen Penguji Tugas Akhir.
5. Ayah dan ibu serta keluarga tercinta yang telah mendukung dan mendoakan penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna dan masih memiliki banyak keterbatasan. Untuk itu, penulis memohon kepada Tuhan Yang Maha Esa agar senantiasa melimpahkan pahala dan balasan terbaik atas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis berharap, semoga hasil karya tulis ini dapat memberi manfaat dan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Balikpapan, 27 Januari 2026

Nada Fiqi Nabila

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....   | i    |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....                                      | ii   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....                                       | iii  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....  | ix   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | x    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | xiii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....   | xv   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                                       | 1    |
| 1.1 Latar Belakang .....   | 1    |
| 1.2 Rumusan Masalah .....  | 4    |
| 1.3 Batasan Masalah.....   | 4    |
| 1.4 Tujuan Penelitian.....   | 5    |
| 1.5 Manfaat Penelitian .....   | 5    |
| <b>BAB II DASAR TEORI</b> .....                                      | 7    |
| 2.1 Kajian Teori.....  | 7    |
| 2.1.1 Buah Cempedak .....  | 7    |
| 2.1.2 Buah Naga.....   | 11   |
| 2.1.3 <i>Pie</i> .....   | 15   |
| 2.1.4 Bahan-Bahan Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Susu Dan Fla Susu ..... | 17   |
| 2.1.5 Alat Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Susu Dan Fla Susu .....        | 21   |
| 2.1.6 Resep Acuan <i>Pie</i> Susu.....                               | 25   |
| 2.1.7 Uji Organoleptik.....  | 26   |
| 2.1.8 Panelis .....  | 27   |
| 2.1.9 Logo Produk <i>Pie</i> susu .....                              | 29   |
| 2.1.10 Penelitian Revelan .....                                      | 29   |
| 2.1.11 Kerangka Berpikir .....                                       | 32   |
| 2.1.12 Hipotesis Penelitian .....                                    | 33   |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....                               | 34   |
| 3.1 Jenis Penelitian.....  | 34   |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.1.1 Penelitian pendahuluan .....                  | 34        |
| 3.1.2 Penelitian lanjutan.....                      | 34        |
| 3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....                | 35        |
| 3.2.1 Penelitian Pendahuluan .....                  | 35        |
| 3.2.2 Penelitian Lanjutan.....                      | 35        |
| 3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling .....     | 35        |
| 3.3.1 Populasi .....                                | 35        |
| 3.3.2 Sampel.....                                   | 36        |
| 3.3.3 Teknik Sampling .....                         | 37        |
| 3.4 Teknik Dan Instrumen Pengumpulan Data .....     | 38        |
| 3.4.1 Teknik Pengumpulan Data .....                 | 38        |
| 3.4.1.1 Kajian Pustaka .....                        | 38        |
| 3.5 Instrumen Pengumpulan Data .....                | 39        |
| 3.6 Teknik Analisa Data .....                       | 44        |
| 3.7 Prosedur Penelitian.....                        | 44        |
| 3.7.1 Penelitian Pendahuluan .....                  | 44        |
| 3.7.2 Penelitian Lanjutan.....                      | 50        |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>52</b> |
| 4.1 Deskripsi Hasil Penelitian Pendahuluan .....    | 52        |
| 4.1.1 Penelitian Pendahuluan .....                  | 52        |
| 4.2 Deskripsi Hasil Penelitian Lanjutan.....        | 62        |
| 4.2.1 Uji Hedonik.....                              | 62        |
| 4.2.2 Uji Mutu Hedonik .....                        | 78        |
| 4.2.3 Hasil Uji Normalitas .....                    | 97        |
| 4.2.4 Uji Beda .....                                | 98        |
| 4.3 Pembahasan.....                                 | 102       |
| 4.3.1 Hasil Produk.....                             | 102       |
| 4.3.2 Uji Hedonik.....                              | 103       |
| 4.3.3 Uji Mutu Hedonik .....                        | 105       |
| 4.3.4 Uji Perbedaan .....                           | 106       |
| 4.4 Keterbatasan Penelitian .....                   | 107       |

|   |            |
|---|------------|
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b> | <b>108</b> |
| 5.1 Kesimpulan .....                    | 108        |
| 5.2 Saran.....                          | 109        |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Cempedak .....                       | 10 |
| Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Buah Naga.....                       | 14 |
| Tabel 2. 3 Resep Acuan Kulit <i>Pie</i> Susu.....              | 25 |
| Tabel 2. 4 Resep Acuan Fla <i>Pie</i> Susu.....                | 26 |
| Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Uji Hedonik .....                         | 40 |
| Tabel 3. 2 Lembar Uji Hedonik.....                             | 40 |
| Tabel 3. 3 Kisi-Kisi Uji Mutu Hedonik.....                     | 42 |
| Tabel 3. 4 Kisi-kisi Uji Mutu Hedonik.....                     | 42 |
| Tabel 3. 5 Uji Mutu Hedonik <i>Pie</i> Susu Fla Bucena .....   | 43 |
| Tabel 4. 1 Resep Acuan Kulit <i>Pie</i> Susu.....              | 52 |
| Tabel 4. 2 Resep Acuan Fla <i>Pie</i> Susu.....                | 53 |
| Tabel 4. 3 Resep eksperimen 1 .....                            | 54 |
| Tabel 4. 4 Resep eksperimen 1 .....                            | 55 |
| Tabel 4. 5 Resep eksperimen 2.....                             | 56 |
| Tabel 4. 6 Resep eksperimen 2.....                             | 57 |
| Tabel 4. 7 Uji hedonik F1 .....                                | 62 |
| Tabel 4. 8 Uji Hedonik Rasa F2 .....                           | 63 |
| Tabel 4. 9 Uji Hedonik Rasa F3 .....                           | 64 |
| Tabel 4. 10 Hasil Statistik Uji Hedonik Variabel Rasa .....    | 65 |
| Tabel 4. 11 Uji hedonik Warna F1.....                          | 66 |
| Tabel 4. 12 Uji Hedonik Warna F2.....                          | 67 |
| Tabel 4. 13 Uji Hedonik Warna F3.....                          | 68 |
| Tabel 4. 14 Hasil Statistik Uji Hedonik Variabel Warna .....   | 69 |
| Tabel 4. 15 Hasil Uji Hedonik Tekstur F1 .....                 | 70 |
| Tabel 4. 16 Hasil Uji Hedonik Tekstur F2 .....                 | 71 |
| Tabel 4. 17 Hasil Uji Hedonik Tekstur F3 .....                 | 72 |
| Tabel 4. 18 Hasil Statistik Uji Hedonik Variabel Tekstur ..... | 73 |
| Tabel 4. 19 Hasil Uji Hedonik Aroma F1 .....                   | 74 |
| Tabel 4. 20 Hasil Uji Hedonik Aroma F2 .....                   | 75 |
| Tabel 4. 21 Hasil Uji Hedonik Aroma F3 .....                   | 76 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabel 4. 22 Hasil Statistik Uji Hedonik Variabel Aroma .....        | 77  |
| Tabel 4. 23 Hasil Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik .....           | 77  |
| Tabel 4. 24 Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa F1 .....                    | 79  |
| Tabel 4. 25 Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa F2 .....                    | 80  |
| Tabel 4. 26 Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa F3 .....                    | 81  |
| Tabel 4. 27 Hasil Statistik Uji Mutu Hedonik Variabel Rasa .....    | 82  |
| Tabel 4. 28 Hasil Uji Mutu Hedonik Warna F1 .....                   | 83  |
| Tabel 4. 29 Hasil Uji Mutu Hedonik Warna F2 .....                   | 84  |
| Tabel 4. 30 Hasil Uji Mutu Hedonik Warna F3 .....                   | 85  |
| Tabel 4. 31 Hasil Statistik Uji Mutu Hedonik Variabel Warna .....   | 87  |
| Tabel 4. 32 Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur F1 .....                 | 87  |
| Tabel 4. 33 Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur F2 .....                 | 89  |
| Tabel 4. 34 Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur F3 .....                 | 90  |
| Tabel 4. 35 Hasil Statistik Uji Mutu Hedonik Variabel Tekstur ..... | 91  |
| Tabel 4. 36 Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma F1 .....                   | 92  |
| Tabel 4. 37 Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma F2 .....                   | 93  |
| Tabel 4. 38 Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma F3 .....                   | 94  |
| Tabel 4. 39 Hasil Statistik Uji Mutu Hedonik Variabel Aroma .....   | 95  |
| Tabel 4. 40 Hasil Rata-Rata Keseluruhan Uji Mutu Hedonik .....      | 96  |
| Tabel 4. 41 Uji Normalitas <i>Kolmogorov-Smirnov</i> .....          | 97  |
| Tabel 4. 42 <i>Mean Rank</i> Rasa .....                             | 98  |
| Tabel 4. 43 <i>Friedman Test</i> Rasa .....                         | 99  |
| Tabel 4. 44 <i>Mean Rank</i> Warna .....                            | 99  |
| Tabel 4. 45 Uji <i>Friedman</i> Warna .....                         | 100 |
| Tabel 4. 46 <i>Mean Rank</i> Tekstur .....                          | 100 |
| Tabel 4. 47 Uji <i>Friedman</i> Tekstur .....                       | 101 |
| Tabel 4. 48 <i>Mean Rank</i> Aroma .....                            | 101 |
| Tabel 4. 49 Uji <i>Friedman</i> Aroma .....                         | 102 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2. 1 Buah Cempedak .....                                | 9  |
| Gambar 2. 2 Buah Naga Merah.....                               | 13 |
| Gambar 2. 3 <i>Pie</i> Susu.....                               | 15 |
| Gambar 2. 4 Susu Cair .....                                    | 17 |
| Gambar 2. 5 Gula Pasir .....                                   | 18 |
| Gambar 2. 6 Tepung Terigu.....                                 | 18 |
| Gambar 2. 7 Kuning Telur Ayam .....                            | 18 |
| Gambar 2. 8 <i>Margarin</i> .....                              | 19 |
| Gambar 2. 9 Susu Bubuk .....                                   | 19 |
| Gambar 2. 10 Garam.....  | 20 |
| Gambar 2. 11 Susu Kental Manis.....                            | 20 |
| Gambar 2. 12 Telur Ayam .....                                  | 20 |
| Gambar 2. 13 Oven Listrik .....                                | 21 |
| Gambar 2. 14 <i>Bowl</i> .....                                 | 21 |
| Gambar 2. 15 <i>Balloon Wisk</i> .....                         | 22 |
| Gambar 2. 16 <i>Digital Scale</i> .....                        | 22 |
| Gambar 2. 17 Blender .....                                     | 22 |
| Gambar 2. 18 Cetakan <i>Pie</i> Mini.....                      | 23 |
| Gambar 2. 19 <i>Filter</i> .....                               | 23 |
| Gambar 2. 20 <i>Brush Cake</i> .....                           | 23 |
| Gambar 2. 21 <i>Silicone Spatula</i> .....                     | 24 |
| Gambar 2. 22 <i>Cutting Board</i> .....                        | 24 |
| Gambar 2. 23 <i>Vegetable Knife</i> .....                      | 25 |
| Gambar 2. 24 <i>Measuring Cup</i> .....                        | 25 |
| Gambar 2. 24 Logo <i>Pie</i> Susu Bucena .....                 | 29 |
| Gambar 2. 25 Kerangka Berpikir .....                           | 32 |
| Gambar 3. 1 Alur Prosedur Penelitian Pendahuluan .....         | 49 |
| Gambar 3. 2 Alur Prosedur Penelitian Lanjutan .....            | 51 |
| Gambar 4. 1 Hasil Eksperimen Resep Acuan <i>Pie</i> Susu ..... | 54 |
| Gambar 4. 2 Eksperimen <i>Pie</i> Susu Bucena.....             | 56 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4. 3 Hasil eksperimen ke 2 .....                     | 58 |
| Gambar 4. 4 Persiapan alat dan bahan .....                  | 58 |
| Gambar 4. 5 Proses Penimbangan.....                         | 59 |
| Gambar 4. 6 Puree cempedak dan sari buah naga merah.....    | 59 |
| Gambar 4. 7 Proses Pencampuran dan Pengadukan .....         | 60 |
| Gambar 4. 8 Proses Pencetakan Adonan.....                   | 60 |
| Gambar 4. 9 Proses Pengisian Adonan Fla .....               | 61 |
| Gambar 4. 10 proses Pengovenan .....                        | 61 |
| Gambar 4. 11 Proses Penyajian.....                          | 61 |
| Gambar 4. 12 Diagram Uji hedonik Rasa F1 .....              | 63 |
| Gambar 4. 13 Diagram Uji Hedonik Rasa F2 .....              | 64 |
| Gambar 4. 14 Diagram Uji Hedonik Rasa F3 .....              | 65 |
| Gambar 4. 15 Diagram Uji Hedonik Warna F1 .....             | 67 |
| Gambar 4. 16 Diagram Uji Hedonik Warna F2 .....             | 68 |
| Gambar 4. 17 Diagram Uji Hedonik Warna F3 .....             | 69 |
| Gambar 4. 18 Diagram Uji Hedonik Tekstur F1 .....           | 70 |
| Gambar 4. 19 Diagram Uji Hedonik Tekstur F2 .....           | 71 |
| Gambar 4. 20 Diagram Uji Hedonik F3.....                    | 72 |
| Gambar 4. 21 Diagram Hasil Uji Hedonik Aroma F1 .....       | 74 |
| Gambar 4. 22 Diagram Uji Hedonik Aroma F2.....              | 75 |
| Gambar 4. 23 Diagram Uji Hedonik Aroma F3 .....             | 76 |
| Gambar 4. 24 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa F1 .....   | 80 |
| Gambar 4. 25 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa F2.....    | 81 |
| Gambar 4. 26 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa F3.....    | 82 |
| Gambar 4. 27 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Warna F1 .....  | 84 |
| Gambar 4. 28 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Warna F2 .....  | 85 |
| Gambar 4. 29 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Warna F3 .....  | 86 |
| Gambar 4. 30 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur F1..... | 88 |
| Gambar 4. 31 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur F2..... | 89 |
| Gambar 4. 32 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik F3.....         | 90 |
| Gambar 4. 33 Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma F1 .....  | 92 |

|  |    |
|--|----|
| Gambar 4. 34 Diagram Uji Mutu Hedonik Aroma F2 ..... | 93 |
| Gambar 4. 35 Diagram Uji Mutu Hedonik Aroma F3 ..... | 95 |