

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	2
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	2
1.4.2 Manfaat Praktis .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Abon .....	4
2.2 Tahu .....	7
2.3 Vegan .....	9
2.4 Kerusakan Abon .....	11
2.5 Uji Sensori .....	13
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN</b> .....	15
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	15
3.2 Metode Penelitian .....	15
3.2.1 Jenis dan Sumber Data .....	15
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data .....	16
3.2.3 Teknik Penentuan Panelis .....	17
3.2.4 Teknik Analisis Data .....	17
3.2.5 Teknik Penyajian Data .....	18
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	19
4.1. Warna .....	19
4.2. Aroma .....	21
4.3. Tekstur .....	22
4.4. Rasa .....	24
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	26
5.1 Kesimpulan .....	26
5.2 Saran .....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	27
<b>LAMPIRAN</b> .....	29

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4.1</b>	Grafik Hasil Uji Hedonik dari Segi Warna .....	19
<b>Gambar 4.2</b>	Grafik Hasil Uji Hedonik dari Segi Aroma.....	21
<b>Gambar 4.3</b>	Grafik Hasil Uji Hedonik dari Segi Tesktur.....	22
<b>Gambar 4.4</b>	Grafik Hasil Uji Hedonik dari Segi Rasa.....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Dokumentasi Sampel.....	29
<b>Lampiran 2</b> Kuesioner <i>Google Form</i> Penilaian Abon .....	30
<b>Lampiran 3</b> Data hasil Uji Hedonik.....	31
<b>Lampiran 4</b> Lembar Konsultasi Final Project.....	32