

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Pie Ubi Ungu.....	4
2.2 Bahan-Bahan Pie Ubi Ungu.....	4
2.2.1 Pembuatan Kulit.....	4
2.2.2 Isian.....	6
2.2.3 Topping.....	7
2.3 Uji Hedonik.....	8
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	10
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	10
3.2 Metode Penelitian.....	10
3.4 Alat dan Bahan.....	11
3.4.1 Alat.....	11
3.4.2 Bahan.....	12
3.5 Prosedur Pembuatan Pie Ubi Ungu.....	12
3.6 Prosedur Penelitian.....	12
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1 Tingkat Penerimaan Terhadap Atribut Aroma.....	16
4.2 Tingkat Penerimaan Terhadap Atribut Tekstur.....	17
4.3 Tingkat Penerimaan Terhadap Atribut Rasa.....	20
BAB V PENUTUP.....	26
5.1 Kesimpulan.....	26
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Skala Hedonik.....	11
Tabel 4. 1 Daya Tarik Aroma Pie.....	16
Tabel 4. 2 Pendapat Tentang Kerenyahan Kulit Pie.....	17
Tabel 4. 3 Kesesuaian Warna dan Bentuk dengan Bahan Alami.....	17
Tabel 4. 4 Pengaruh Tekstur Kulit dan Isi terhadap Minat Konsumsi.....	18
Tabel 4. 5 Pengaruh Kerenyahan Kulit dan Kelembutan Isi terhadap Selera.....	19
Tabel 4. 6 Rekomendasi Produk ke Orang Lain.....	20
Tabel 4. 7 Kecocokan Kombinasi Rasa Kulit dan Isian Pie Ubi Ungu.....	20
Tabel 4. 8 Kesesuaian Rasa Manis dengan Selera Responden.....	22
Tabel 4. 9 Adanya Rasa Asing/Tidak Enak dalam Pie.....	23
Tabel 4. 10 Pengaruh Rasa terhadap Minat Konsumsi.....	24
Tabel 4. 11 Daya Tarik Kombinasi Rasa Manis dan Rasa Khas Ubi Ungu.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Pengukusan Ubi Ungu.....	13
Gambar 3. 2 Mencampurkan Bahan Adonan.....	13
Gambar 3. 3 Mengaduk Adonan Hingga Kalis.....	13
Gambar 3. 4 Cetak Adonan Pie.....	13
Gambar 3. 5 Pipihkan Adonan Pie.....	14
Gambar 3. 6 Proses Pemanggangan.....	14
Gambar 3. 7 Siap di Tambahkan Topping.....	14
Gambar 3. 8 Sampel Produk.....	15