

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN <i>FINAL PROJECT</i></b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	<b>3</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian</b> .....	<b>3</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian</b> .....	<b>3</b>
1.4.1    Manfaat penelitian teoritis .....	3
1.4.2    Manfaat penelitian praktis.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI</b> .....	<b>4</b>
<b>2.1 Tinjauan Pustaka</b> .....	<b>4</b>
<b>2.2 Landasan Teori dan Konseptual</b> .....	<b>6</b>
2.2.1    Penerimaan sensori .....	6
2.2.2    Persepsi sensori .....	6
2.2.3    Substitusi produk .....	6
2.2.4    Uji hedonik.....	7
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN</b> .....	<b>8</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	<b>8</b>
<b>3.2 Metode Penelitian</b> .....	<b>8</b>
3.2.1    Jenis dan sumber data .....	9
3.2.2    Teknik pengumpulan data .....	9
3.2.3    Teknik penentuan responden.....	10
3.2.4    Teknik analisis data.....	11
3.2.5    Teknik penyajian data .....	11
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>12</b>
<b>4.1 Hasil Penelitian</b> .....	<b>12</b>
4.1.1    Tingkat kesukaan secara umum .....	12
4.1.1.1    Hasil penelitian tingkat kesukaan warna.....	13
4.1.1.2    Hasil penelitian tingkat kesukaan aroma.....	14
4.1.1.3    Hasil penelitian tingkat kesukaan tekstur.....	15
4.1.1.4    Hasil penelitian tingkat kesukaan rasa .....	16
<b>4.2 Pembahasan</b> .....	<b>17</b>
<b>BAB V KESIMPULAN</b> .....	<b>19</b>
<b>5.1 Kesimpulan</b> .....	<b>19</b>
<b>5.2 Saran</b> .....	<b>19</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>20</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>22</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Perbandingan Penelitian Cookies Bayam dan Es Krim Bayam .....	4
<b>Tabel 2. 2</b> Perbandingan Penelitian Es Krim Bayam.....	5
<b>Tabel 3. 1</b> Lembar Uji Hedonik .....	10
<b>Tabel 4. 1</b> Hasil Tingkat Kesukaan sampel (357) secara umum.....	12
<b>Tabel 4. 2</b> Hasil Tingkat Kesukaan sampel (542) secara umum.....	13
<b>Tabel 4. 3</b> Hasil Tingkat Kesukaan Warna .....	13
<b>Tabel 4. 4</b> Hasil Tingkat Kesukaan Aroma.....	14
<b>Tabel 4. 5</b> Hasil Tingkat Kesukaan Tekstur.....	16
<b>Tabel 4. 6</b> Hasil Tingkat Kesukaan Rasa .....	16

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4. 2</b> Es Krim Bayam Asam Jawa.....	12
<b>Gambar 4. 1</b> Es Krim Bayam Cuka.....	12
<b>Gambar 4. 3</b> Kesukaan Warna .....	14
<b>Gambar 4. 4</b> Kesukaan Aroma.....	15
<b>Gambar 4. 5</b> kesukaan Tekstur.....	16
<b>Gambar 4. 6</b> Kesukaan Rasa .....	17