

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	2
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Mochi.....	4
2.2 Tepung Beras Ketan .....	5
2.3 Metode Memasak Mochi.....	6
2.3.1 Kukus.....	6
2.3.2 <i>Microwave</i> .....	7
2.3.3 Pemasakan di atas teflon.....	7
2.4 Uji Organoleptik.....	7
2.5 Panelis Tidak Terlatih.....	9
2.6 Pengujian Hedonik.....	10
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN</b> .....	11
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
3.2 Metode Penelitian.....	11
3.3 Tahap Pembuatan Mochi.....	12
3.1.1 Mochi Kukus.....	12
3.1.1 Mochi Teflon.....	13
3.1.1 Mochi <i>Microwave</i> .....	13
3.4 Analisa Sensori.....	14
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	15
4.1 Rekap Data : Uji Rasa .....	15
4.2 Rekap Data : Uji Penampilan.....	16
4.3 Rekap Data : Uji Aroma.....	17
4.4 Rekap Data : Uji Tekstur.....	19
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	21
4.1 Kesimpulan .....	21
4.2 Saran .....	21
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	22
<b>LAMPIRAN</b> .....	25

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1</b>	Sampel Mochi.....	14
-------------------	-------------------	----

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b>	Tabel Uji Organoleptik .....	11
<b>Tabel 3.2</b>	Resep Mochi .....	12
<b>Tabel 4.1</b>	Rekap Data Kuesioner Rasa.....	15
<b>Tabel 4.2</b>	Rekap Data Kuesioner Penampilan.....	16
<b>Tabel 4.3</b>	Rekap Data Kuesioner Aroma.....	17
<b>Tabel 4.4</b>	Rekap Data Kuesioner Tekstur.....	19

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran I</b>	Data Responden.....	25
<b>Lampiran II</b>	Lembar Bimbingan Dosen.....	31
<b>Lampiran III</b>	Dokumentasi Penelitian.....	32