

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan masalah .....</b>	<b>2</b>
<b>1.3 Tujuan.....</b>	<b>3</b>
<b>1.4 Manfaat.....</b>	<b>3</b>
<b>BAB II.....</b>	<b>4</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Bandeng .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2 Daun Kelor.....</b>	<b>4</b>
<b>2.3 Puree.....</b>	<b>4</b>
<b>2.4 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu .....</b>	<b>5</b>
<b>2.5 Landasan Teori dan Konseptual.....</b>	<b>6</b>
2.2.1 Ilmu Sensorik Pangan.....	6
2.2.2 Penambahan Daun Kelor .....	6
2.2.3 Daya Terima Konsumen .....	7
<b>BAB III .....</b>	<b>8</b>
<b>RANCANGAN PENELITIAN .....</b>	<b>8</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>8</b>
3.1.1 Tempat Penelitian.....	8
3.1.2 Bahan dan Alat .....	8
<b>3.2 Metode Penelitian .....</b>	<b>9</b>
3.2.1 Prosedur Penelitian.....	9
3.2.2 Jenis dan Sumber Data .....	9
3.2.3 Teknik Pengumpulan Data .....	11
3.2.4 Teknik Penentuan Populasi dan Sampel .....	11
3.2.5 Teknik Analisa Data.....	11
3.2.6 Teknik Penyajian Data .....	11
<b>BAB IV.....</b>	<b>12</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>12</b>
<b>4.1 Hasil Penelitian .....</b>	<b>12</b>
4.1.1 Aroma.....	12
4.1.2 Rasa .....	13
4.1.3 Tekstur .....	14
4.1.4 Warna .....	15
<b>4.2 Pembahasan.....</b>	<b>16</b>

4.2.1 Aroma.....	12
4.2.2 Rasa .....	13
4.2.3 Tekstur .....	14
4.2.4 Warna .....	15
<b>5.1 Kesimpulan.....</b>	<b>18</b>
<b>5.2 Saran.....</b>	<b>18</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>12</b>

## DAFTAR TABEL

4.2.1 Aroma.....	12
4.2.2 Rasa .....	13
4.2.3 Tekstur .....	14
4.2.4 Warna .....	15
<b>5.1 Kesimpulan.....</b>	<b>18</b>
<b>5.2 Saran.....</b>	<b>18</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>12</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Bahan-bahan .....	<b>8</b>
<b>Tabel 3.2</b> Kuesioner Uji Organoleptik .....	<b>10</b>
<b>Tabel 4.1</b> Hasil <i>Uji Annova Two-Factor Without Replication</i> Aroma.....	<b>12</b>
<b>Tabel 4.2</b> Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Aroma .....	<b>13</b>
<b>Tabel 4.3</b> Hasil <i>Uji Annova Two-Factor Without Replication</i> Rasa.....	<b>13</b>
<b>Tabel 4.4</b> Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Rasa.....	<b>14</b>
<b>Tabel 4.5</b> Hasil <i>Uji Annova Two-Factor Without Replication</i> Tekstur .....	<b>14</b>
<b>Tabel 4.6</b> Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Tekstur .....	<b>14</b>
<b>Tabel 4.7</b> Hasil <i>Uji Annova Two-Factor Without Replication</i> Warna.....	<b>15</b>
<b>Tabel 4.8</b> Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Warna.....	<b>15</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1</b> Sampel Siomay Ikan Bandeng Daun Kelor.....	<b>9</b>
--	----------

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Dokumentasi Penelitian.....	<b>20</b>
<b>Lampiran 2</b> Data Responden.....	<b>21</b>
<b>Lampiran 3</b> Lembar Konsultasi .....	<b>22</b>