

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Lemper	4
2.2 Nangka Muda	4
2.3 Vegetarian dan Vegan	5
2.4 Perebusan	6
2.5 Pengukusan	6
2.6 Organoleptik	6
2.7 Uji Hedonik	7
2.8 Panelis Tidak Terlatih	7
2.9 Prosedur Uji Organoleptik	7
2.10 Syarat Sampel Uji Organoleptik	8
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	9
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.1.1 Tempat Penelitian.....	9
3.1.2 Bahan dan Alat.....	9
3.2 Metode Penelitian	10
3.2.1 Prosedur Kerja.....	10
3.2.2 Prosedur Penelitian.....	11
3.2.3 Jenis dan Sumber Data.....	12
3.2.4 Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.2.5 Teknik Penentuan Informan.....	13
3.2.6 Teknik Analisa Data.....	13
3.2.7 Teknik Penyajian Data	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Rasa	14
4.2 Tekstur	15
4.3 Rasa	16
BAB V PENUTUP	18
5.1 Kesimpulan	18
5.2 Saran	18

DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Informasi Nilai Gizi Nangka Muda	5
Tabel 3.1	Kuisisioner Uji Organoleptik.....	12
Tabel 4.1	Data Kuesioner Rasa	14
Tabel 4.2	Data Kuesioner Tekstur.....	15
Tabel 4.3	Data Kuesioner Aroma.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Sampel Lemper Vegan	11
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I DATA RESPONDEN	21
LAMPIRAN II KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK	22
LAMPIRAN III LEMBAR BIMBINGAN DOSEN	23
LAMPIRAN IV DOKUMENTASI PENELITIAN	24