

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu.....	4
2.2 Landasan Teori dan Konseptual.....	5
2.2.1 uji organoleptik.....	11
2.2.2 persepsi sensorik.....	11
2.2.3 zat pengental makanan.....	11
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	10
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	10
3.2 Metode Penelitian.....	10
3.2.1 jenis dan sumber data.....	11
3.2.2 teknik pengumpulan data.....	11
3.2.3 penentuan responden.....	11
3.2.4 teknik analisis data.....	11
3.2.5 teknik penyajian data.....	11
BAB IV PEMBAHASAN.....	13
4.1 Proses Pelaksanaan Penelitian.....	13
4.2 Hasil Uji Organoleptik.....	15
4.2.1 warna.....	15
4.2.2 aroma.....	16
4.2.3 rasa.....	16
4.2.4 tekstur.....	17
4.3 Pembahasan.....	18
4.3.1 warna.....	15
4.3.2 aroma.....	16
4.3.3 rasa.....	16
4.3.4 tekstur.....	17
BAB V PENUTUP.....	20
5.1 Kesimpulan.....	20
5.2 Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Hasil Rata Rata Sensori Warna.....	15
Tabel 4.2	Hasil Rata Rata Sensori Aroma	16
Tabel 4.3	Hasil Rata Rata Sensori Rasa.....	16
Tabel 4.4	Hasil Rata Rata Sensori Tekstur	17