

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTARK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	2
1.4.2 Manfaat Praktis.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Tinjauan Pustaka	3
2.2 Landasan Teori dan Konseptual	4
2.2.1 Preferensi Konsumen.....	4
2.2.2 <i>Consumer Behavior</i>	4
2.2.3 Uji Organoleptik.....	5
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	7
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	7
3.2 Metode Penelitian	7
3.2.2 Jenis dan Sumber data.....	7
3.2.3 Teknik pengumpulan data.....	8
3.2.4 Teknik penentuan responden.....	9
3.2.5 Teknik pengolahan data.....	9
3.2.6 Teknik penyajian data.....	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Atribut Warna	10
4.2 Atribut Aroma	12
4.3 Atribut Rasa	14
4.4 Atribut Tekstur	16
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	18
5.1 Kesimpulan	18
5.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Kuesioner Uji Organoleptik.....	8
Gambar 4. 1 Penelitian Warna terhadap <i>Choux</i>	11
Gambar 4. 2 Penilaian Aroma terhadap <i>Choux</i>	13
Gambar 4. 3 Penilaian Rasa terhadap <i>Choux</i>	15
Gambar 4. 4 Penilaian tekstur terhadap <i>Choux</i>	17

DAFTAR TABEL

Table 4.1	Data Hasil Uji-T terhadap Warna.....	10
Table 4. 2	Data Kuesioner terhadap Warna.....	10
Table 4. 3	Data Hasil Uji-T terhadap Aroma.....	12
Table 4. 4	Data Kuesioner terhadap Aroma.....	12
Table 4. 5	Data Hasil Uji-T terhadap Rasa.....	14
Table 4. 6	Data Kuesioner terhadap Rasa.....	14
Table 4. 7	Data Hasil Uji-T terhadap Tekstur.....	16
Table 4. 8	Data Kuesioner terhadap Tekstur	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Teknik Pengumpulan Data (Kuesioner).....	21
Lampiran 2 Tabulasi Data Responden.....	22
Lampiran 3 Kartu Bimbingan Tugas Akhir.....	23
Lampiran 4 Hasil Kuesioner.....	24
Lampiran 5 Gambar Pengambilan Nilai.....	32