

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pernyataan Penelitian	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.4.1 Manfaat Teoritis	2
1.4.2 Manfaat Praktis	3
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu	4
2.2 Landasan Teori dan Konseptual.....	5
2.2.1 Ilmu Sensori Pangan	5
2.2.2 Teori Substitusi Bahan Pangan Non-Gluten.....	6
2.2.3 Daya Terima Konsumen	6
2.2.4 Organoleptik.....	7
BAB III: RANCANGAN PENELITIAN	8
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	8
3.1.1. Tempat dan Waktu penelitian	8
3.1.2. Alat dan Bahan.....	8
3.2 Metode Penelitian	9
3.2.1 Jenis dan Sumber Data	9
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data	9
3.2.3 Teknik Penentuan Responden	10
3.2.4 Teknik Pengelolaan Data	10
3.2.5 Teknik Analisis Data.....	10
3.2.6 Teknik Penyajian Data	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Proses Pelaksanaan Penelitian	12
4.2 Hasil Penelitian	12
4.3 Pembahasan Penelitian.....	14
4.3.1 Aroma.....	14
4.3.2 Rasa.....	14
4.3.3 Warna	15
4.3.4 Tekstur	16
BAB V KESIMPULAN	17
5.1 Kesimpulan	17
5.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Bahan	8
Tabel 4.1 Data Kuesioner terhadap Aroma.....	11
Tabel 4.2 Data Kuesioner terhadap Rasa	12
Tabel 4.3 Data Kuesioner terhadap Warna	12
Tabel 4.4 Data Kuesioner terhadap Tekstur.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Teknik Pengumpulan Data (Kuesioner)	19
Lampiran 2 Data Responden	20
Lampiran 3 Tepung Pisang	21
Lampiran 4 Kartu Bimbingan Tugas Akhir	22