

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 GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I: PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Pernyataan Penelitian.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat teoritis	3
1.4.2 Manfaat praktis.....	3
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tinjauan Pustaka	4
2.2 Landasan Teori	5
2.2.1 Preferensi konsumen	5
2.2.2 Kriteria perilaku konsumen.....	6
2.2.3 Uji organoleptik	6
BAB III: RANCANGAN PENELITIAN	8
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	8
3.2 Metode Penelitian.....	8
3.2.1 Jenis dan sumber data.....	8
3.2.2 Teknik pengumpulan data	9
3.2.3 Teknik penentuan responden.....	10
3.2.4 Teknik analisis data.....	10
3.2.5 Hipotesis.....	11
3.2.6 Teknik penyajian data	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1 Proses Pelaksanaan Penelitian.....	12
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan Penelitian	12
4.2.1 Rasa.....	12
4.2.2 Aroma.....	14
4.2.3 Tekstur	16
BAB V KESIMPULAN.....	19
5.1 Kesimpulan	19
5.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Tabel Uji Form Organoleptik	9
Tabel 4.1	Data Hasil Uji-T Terhadap Rasa	12
Tabel 4.2	Data Kuesioner terhadap Rasa	13
Tabel 4.3	Data Hasil Uji-T Terhadap Aroma	14
Tabel 4.4	Data Kuesioner terhadap Aroma	15
Tabel 4.5	Data Hasil Uji-T Terhadap Tekstur	16
Tabel 4.6	Data Kuesioner terhadap Tekstur	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Penilaian Rasa Terhadap Selai Durian	14
Gambar 4.2	Penilaian Aroma Terhadap Selai Durian	16
Gambar 4.3	Penilaian Tekstur Terhadap Selai Durian.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Data Responden	21
Lampiran 2	Data Uji Formulir Organoleptik	22
Lampiran 3	Pengisian Lembar Kuesioner	37
Lampiran 4	Kartu Bimbingan Tugas	38

