

DAFTAR ISI

LAPORAN FINAL PROJECT	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	<i>iii</i>
KATA PENGANTAR	<i>iv</i>
ABSTRAK	<i>v</i>
ABSTRACT	<i>vi</i>
DAFTAR ISI	<i>vii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>ix</i>
DAFTAR TABEL	<i>x</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.2 Latar Belakang	<i>1</i>
1.2 Rumusan Masalah	<i>2</i>
1.3 Tujuan Penelitian	<i>3</i>
1.4 Manfaat Penelitian	<i>3</i>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	<i>4</i>
2.1 Kombucha	<i>4</i>
2.2 Cascara	<i>4</i>
2.3 Ampas Kopi	<i>5</i>
2.4 Gula Merah	<i>5</i>
2.5 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu	<i>5</i>
2.6 Landasan Teori dan Konseptual	<i>8</i>
2.6.1 Ilmu Sensorik Pangan	<i>8</i>
2.6.2 Teori Substitusi Bahan Pangan	<i>8</i>
2.6.4 Teknik Fermentasi Minuman	<i>9</i>
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	<i>11</i>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	<i>11</i>
3.2 Metode Penelitian	<i>11</i>
3.3 Alat dan Bahan	<i>11</i>
3.4 Prosedur Kerja	<i>12</i>
3.5 Prosedur Penelitian	<i>12</i>
3.5.1 Jenis dan Sumber Data	<i>12</i>
3.5.2 Teknik Pengumpulan Data	<i>13</i>
3.5.3 Teknik Penentuan Informan	<i>14</i>
3.5.4 Teknik Analisis Data	<i>14</i>
3.5.5 Teknik Penyajian Data	<i>15</i>
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	<i>16</i>
4.1 Hasil Penelitian	<i>16</i>
4.1.1 Warna	<i>16</i>
4.1.2 Aroma	<i>16</i>
4.1.3 Rasa	<i>17</i>
4.1.4 <i>Aftertaste</i>	<i>17</i>
4.1.5 Kejernihan	<i>18</i>
4.1.6 Tingkat Karbonasi	<i>18</i>
4.1.7 Keseimbangan Rasa	<i>19</i>

4.2 Pembahasan	19
4.2.1 Warna	19
4.2.2 Aroma.....	19
4.2.4 <i>Aftertaste</i>	20
4.2.5 Kejernihan	20
4.2.6 Tingkat Karbonasi.....	21
4.2.7 Keseimbangan Rasa	21
<i>BAB V PENUTUP</i>	23
5.1 Kesimpulan	23
5.2 Saran.....	23
<i>LAMPIRAN</i>.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Produk Cascara.....	13
Gambar 4. 1 Warna.....	16
Gambar 4. 2 Aroma.....	16
Gambar 4. 3 Rasa	17
Gambar 4. 4 <i>Aftertaste</i>	17
Gambar 4. 5 Kejernihan	18
Gambar 4. 6 Tingkat Karbonasi	18
Gambar 4. 7 Keseluruhan.....	19

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Contoh Kuisisioner	14
-------------------------------------	----