

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
FINAL PROJECT	ii
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	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
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Jamur Tiram	3
2.2 Penyedap Alami	4
2.3 Penyedap Alami Jamur Tiram	5
2.4 Landasan Teori dan Konseptual.....	6
2.4.1 Uji Sensorik Pangan.....	6
2.4.2 Teori Daya Terima Konsumen.....	6
2.4.3 Teori Bahan Pangan Berkelanjutan.....	7
2.4.4 Teknik Fermentasi Bahan Pangan.....	8
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	9
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	9
3.2 Metode Penelitian.....	9
3.3 Alat dan Bahan.....	9
3.4 Prosedur Kerja.....	10
3.5 Prosedur Penelitian	10
3.5.1 Jenis dan Sumber Data	10
3.5.2 Teknik Pengumpulan Data	11
3.5.3 Teknik Penentuan Informan.....	13
3.5.4 Teknik Analisis Data.....	13
3.5.5 Teknik Penyajian Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15

4.1 Hasil Penelitian.....	15
4.1.1 Rasa.....	15
4.1.2 Tekstur	15
4.1.3 Warna.....	16
4.1.4 Aroma.....	16
4.2 Pembahasan.....	16
4.2.1 Rasa.....	16
4.2.2 Tekstur	17
4.2.3 Warna.....	17
4.2.4 Aroma.....	18
BAB V PENUTUP	19
5.1 Kesimpulan.....	19
5.2 Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	23
Lampiran. 3 Dokumentasi Panelis	24
Lampiran 3. Kuesioner	26
Lampiran 4. Lembar Konsultasi	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Produk.....	11
Gambar 4. 1 Rasa	15
Gambar 4. 2 Tekstur.....	15
Gambar 4. 3 Warna	16
Gambar 4. 4 Aroma	16

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Contoh Kuisisioner.....	12
---	----