

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Gula Tambahan.....	4
2.2 Brownies.....	4
2.3 Brownies Bebas Gula Tambahan .....	4
2.4 Bahan-Bahan Brownies Bebas Gula Tambahan.....	5
2.5 Tes Hedonik .....	7
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN</b> .....	8
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	8
3.2 Metode Penelitian .....	8
3.3 Subjek Penelitian .....	9
3.4 Alat dan Bahan .....	10
3.5 Prosedur Pembuatan Produk.....	10
3.6 Prosedur Penelitian .....	11
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	12
4.1 Profil Responden .....	12
4.2 Tingkat Penerimaan Warna Brownies Bebas Gula Tambahan .....	12
4.3 Tingkat Penerimaan Tekstur Brownies Bebas Gula Tambahan.....	13
4.4 Tingkat Penerimaan Aroma Brownies Bebas Gula Tambahan .....	14
4.5 Tingkat Penerimaan Rasa Brownies Bebas Gula Tambahan .....	14
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	16
5.1 Kesimpulan .....	16
5.2 Saran .....	16
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	17
<b>LAMPIRAN</b> .....	19

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Skala Tes Hedonik .....	8
<b>Tabel 4.1</b> Karakteristik Responden .....	12
<b>Tabel 4.2</b> Hasil Uji Organoleptik Warna.....	12
<b>Tabel 4.3</b> Hasil Uji Organoleptik Tekstur .....	13
<b>Tabel 4.4</b> Hasil Uji Organoleptik Aroma .....	14
<b>Tabel 4.5</b> Hasil Uji Organoleptik Rasa .....	15

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> Kurma .....	5
<b>Gambar 2.2</b> Telur.....	5
<b>Gambar 2.3</b> Bubuk Kakao .....	6
<b>Gambar 2.4</b> 100% <i>Dark Chocolate</i> .....	6
<b>Gambar 2.5</b> Soda Kue.....	6
<b>Gambar 2.6</b> Minyak Kelapa .....	7
<b>Gambar 2.7</b> Ekstrak Vanila .....	7
<b>Gambar 3.1</b> Gambar Sampel Produk.....	10

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Data Responden .....	19
<b>Lampiran 2</b> Kuesioner Penilaian Responden.....	20
<b>Lampiran 3</b> Tabel SPSS Frekuensi Penilaian Uji Organoleptik.....	21
<b>Lampiran 4</b> Tabel SPSS Deskripsi Penilaian Uji Organoleptik .....	22
<b>Lampiran 5</b> Dokumentasi Penelitian .....	23
<b>Lampiran 6</b> Lembar Bimbingan Dosen .....	24