

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 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Risoles	4
2.2 <i>Gluten Free</i>	6
2.3 Tepung Mocaf	6
2.4 Tepung Maizena	7
2.5 Pengujian Sensori	8
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	10
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	10
3.2 Metode Penelitian	10
3.3 Alat dan Bahan	11
3.4 Langkah Pembuatan Risoles.....	12
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Rasa	17
4.2 Aroma	18
4.3 Tekstur.....	19
BAB V PEMBAHASAN	21
5.1 Kesimpulan.....	21
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN.....	26

DAFTAR TABEL

TABEL 3.1 <i>Score Sheet</i> Uji Hedonik	10
TABEL 3.2 Formulasi Perlakuan pada Risoles	11
TABEL 4.1 Hasil Uji Rasa <i>Anova: Two-Factor Without Replication</i>	17
TABEL 4.2 Hasil Rata-Rata Rasa.....	18
TABEL 4.3 Hasil Uji Aroma <i>Anova: Two-Factor Without Replication</i>	18
TABEL 4.4 Hasil Rata-Rata Aroma	19
TABEL 4.5 Hasil Uji Tekstur <i>Anova: Two-Factor Without Replication</i>	19
TABEL 4.6 Hasil Rata-Rata Tekstur	20

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 3.1 Merebus Telur	12
GAMBAR 3.2 Persiapan Bahan	12
GAMBAR 3.3 Mencampur Bahan.....	12
GAMBAR 3.4 Mempersiapkan Isian.....	13
GAMBAR 3.5 Memanaskan Pan.....	13
GAMBAR 3.6 Memasak Adonan.....	13
GAMBAR 3.7 Gambar Adonan Yang Matang.....	14
GAMBAR 3.8 Menaruh Isian Diatas Adonan	14
GAMBAR 3.9 Melipat Adonan	14
GAMBAR 3.10 Mengoles Adonan.....	14
GAMBAR 3.11 Mengoles Adonan Dengan Putih Telur	15
GAMBAR 3.12 Penepungan Dengan Bubuk Almond	15
GAMBAR 3.13 Memanaskan Risoles	15
GAMBAR 3.14 Risoles Siap Saji.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Data Uji Hedonik Terhadap Rasa dari Produk.....	26
LAMPIRAN 2 Data Uji Hedonik Terhadap Aroma dari Produk	27
LAMPIRAN 3 Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur dari Produk	28
LAMPIRAN 4 Foto Bersama Panelis	29
LAMPIRAN 5 Kuesioner Uji Hedonik	32
LAMPIRAN 6 Kartu Bimbingan Tugas Akhir.....	33