

DAFTAR ISI

LAPORAN FINAL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Nasi Rendang	4
2.2 Molecular Gastronomy	5
2.3 Uji Organoleptik.....	6
BAB III.....	8
RANCANGAN PENELITIAN	8
3.1 Metode Penelitian	8
3.1.2 Instrumen Penelitian.....	8
3.2 Pembuatan Nasi Rendang	10
3.2.1. Sampel I	11
3.2.2. Sampel II.....	16
BAB IV	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Warna	18
4.2 Penampilan	20
4.5 Tekstur	24
BAB V.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Kesimpulan.....	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir.....	8
Gambar 3.2 Nasi Rendang dengan Modifikasi <i>Molecular Gastronomy</i>	15
Gambar 3.3 Nasi Rendang Tradisional.....	17

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Bahan-bahan Nasi Rendang	10
Tabel 3. 2 Bahan baku tambahan.....	11
Tabel 3. 3 Pengolahan Molekular Gastronomi Nasi Rendang	12
Tabel 4. 1 Data Uji Hedonik berdasarkan Warna.....	18
Tabel 4. 2 Tabel Anova berdasarkan Warna	18
Tabel 4. 3 Data Uji Hedonik berdasarkan Penampilan.....	23
Tabel 4. 4 Tabel Anova berdasarkan Penampilan	23
Tabel 4. 5 Data Uji Hedonik berdasarkan Rasa	25
Tabel 4. 6 Tabel Anova berdasarkan Rasa.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Data Uji Hedonik berdasarkan Aroma	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8 Tabel Anova berdasarkan Aroma.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 9 Data Uji Hedonik berdasarkan Tekstur	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 10 Tabel Anova berdasarkan Tekstur.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rangkap Hasil Uji Hedonik.....	30
Lampiran 2 Gambar Panelis	35