

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN 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 Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	1
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Uji Organoleptik (Evaluasi Sensori).....	4
2.2 Uji Hedonik	4
2.3 Masakan Cina	4
2.4 Arak Masak (<i>Shaoxing Wine</i>).....	5
2.5 Kecap Asin dan Jeruk Nipis	6
2.6 <i>Fried Beef Meatball</i>	7
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	8
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
3.2 Metode Penelitian	8
3.3 Jenis dan Sumber Data	8
3.4 Teknik Pengumpulan Data	9
3.5 Teknik Analisis Data	9
3.6 Teknik Penyajian Data.....	9
BAB IV PEMBAHASAN.....	10
4.1 Pelaksanaan Penelitian	10
4.2 Hasil Penelitian.....	10
4.3 Pembahasan Penelitian	11
4.3.1 Aroma	11
4.3.2 Rasa	12
BAB V PENUTUP	14
5.1 Kesimpulan	14
5.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN.....	17

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Form Kuisisioner.....	9
Tabel 4.1 Hasil Kuisisioner.....	10
Tabel 4.2 Hasil Uji Aroma <i>Anova Two – Factor without Replication</i>	11
Tabel 4.3 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Aroma <i>Beef Fried Ball</i>	11
Tabel 4.4 Hasil Uji Rasa <i>Anova Two – Factor without Replication</i>	12
Tabel 4.5 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Rasa <i>Beef Fried Ball</i>	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Shaoxing Wine</i>	6
Gambar 2.2 Hasil Produk dari Pencobaan.....	7

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Simulasi Kuesioner	17
Lampiran 2 Bukti Panelis Kuesioner.....	18
Lampiran 3 Kartu Bimbingan Konsultasi	21