

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK .....	v
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 .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Manfaat .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Vegetarian .....	4
2.2. Pentol Vegan .....	5
2.3. Bahan-Bahan Pentol Vegan .....	6
2.4. Bumbu Kacang .....	10
2.5. Bahan-Bahan Bumbu Kacang .....	10
BAB III RANCANGAN PENELITIAN .....	13
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
3.2. Metode Penelitian .....	13
3.3. Subjek Penelitian .....	14
3.4. Alat dan Bahan .....	14
3.5. Prosedur Pembuatan .....	14
3.6. Prosedur Penelitian .....	15
3.7. Gambar Sampel Produk .....	15
BAB IV PEMBAHASAN .....	16
4.1. Profil Responden .....	16
4.2. Hasil Uji Organoleptik .....	16
BAB V PENUTUP .....	23
5.1. Kesimpulan .....	23
5.2. Saran .....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN .....	277

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Skala Hedonik .....	13
Tabel 4.1. Karakteristik Responden .....	16

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pentol.....	5
Gambar 2.2 Tepung Kedelai .....	6
Gambar 2.3 Tepung Terigu .....	7
Gambar 2.4 Tepung Tapioka.....	7
Gambar 2.5 Jamur Kancing.....	8
Gambar 2.6 Jamur Kuping .....	8
Gambar 2.7 Wortel.....	9
Gambar 2.8 Air.....	9
Gambar 2.9 Bumbu Kacang.....	10
Gambar 2.10 Kacang Tanah.....	10
Gambar 2.11 Cabai Merah .....	10
Gambar 2.12 Kecap Manis.....	11
Gambar 2.13 Gula Merah.....	11
Gambar 2.14 Asam Jawa.....	11
Gambar 2.15 Daun Jeruk.....	12
Gambar 3.1. Sampel Produk .....	15
Gambar 4.1. Indikator Warna Pentol Vegan.....	16
Gambar 4.2. Indikator Rasa Pentol Vegan.....	17
Gambar 4.3. Indikator Aroma Pentol Vegan .....	18
Gambar 4.4. Indikator Tekstur Pentol Vegan .....	19
Gambar 4.5. Indikator Warna Bumbu Kacang Pentol Vegan.....	20
Gambar 4.6. Indikator Rasa Bumbu Kacang Pentol Vegan.....	21
Gambar 4.7. Indikator Aroma Bumbu Kacang Pentol Vegan .....	21
Gambar 4.8. Indikator Tekstur Bumbu Kacang Pentol Vegan .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Data Responden.....	27
Lampiran II Kuisisioner Penilaian Responden .....	28
Lampiran III Hasil Frekuensi Penilaian Uji Organoleptik Menggunakan SPSS	30
Lampiran IV Lembar Bimbingan Dosen .....	33
Lampiran V Surat Penelitian.....	34
Lampiran VI Dokumentasi Penelitian.....	35