

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
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	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Kue Kering	4
2.2. Gluten Free	5
2.3. Tepung Mocaf	5
2.4. Tepung ampas tahu.....	6
2.5. Bahan Lain.....	6
2.5.1. Gula.....	6
2.5.2. Margarin.....	7
2.5.3. Perisa Vanilla	8
2.6. Analisa Sensori.....	8
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	10
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	10
3.2. Metode Penelitian.....	10
3.2.1. Pembuatan Tepung Ampas Tahu	10
3.2.2. Pembuatan Kue Kering	11
3.3. Uji Sensori	12
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1. Warna	14
4.2. Penampilan Keseluruhan	15
4.3. Aroma.....	17
4.4. Tekstur.....	18
4.5. Kerenyahan.....	20
4.6. Rasa	21
BAB V PENUTUP.....	23
5.1. Kesimpulan.....	23
5.2. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN.....	27

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Data hasil Uji hedonic dari segi Warna	14
Tabel 4. 2 Data hasil Uji hedonic dari segi Penampilan Keseluruhan	15
Tabel 4. 3 Data hasil Uji hedonic dari segi Aroma.....	17
Tabel 4. 4 Data hasil Uji hedonic dari segi Tesktur	18
Tabel 4. 5 Data hasil Uji hedonic dari segi Kerenyahan.....	20
Tabel 4. 6 Data hasil Uji hedonic dari segi Rasa	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Sampel Pembuatan	10
------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Uji Hedonik segi Warna.....	27
Lampiran 2 Data Uji Hedonik Segi Penampilan.....	28
Lampiran 3 Data Uji Hedonik Segi Aroma.....	29
Lampiran 4 Data Uji Hedonik Segi Tekstur	30
Lampiran 5 Data Uji Hedonik Segi Kerenyahan	31
Lampiran 6 Data Uji Hedonik Segi Rasa.....	32
Lampiran 7 Gambar Beberapa Penulis	33
Lampiran 8 Gambar Form Uji Hedonik	34
Lampiran 9 Gambar Kertas Konsultasi	35