

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	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Vla	3
2.2 Pisang Kepok	4
2.3 Pisang Cavendish.....	5
2.4 Pisang Raja	6
2.5 Kulit Pisang	7
2.6 Bahan Tambahan	9
2.6.1 Susu <i>Full Cream</i>	9
2.6.2 Telur Ayam	10
2.6.3 Gula Pasir	10
2.6.4 Pasta Vanilla.....	11
2.6.5 Tepung Maizena.....	11
2.6.6 Pewarna Makanan	12
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	13
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.2 Metode Penelitian	13
3.2.1 Jenis dan Sumber Data.....	13
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data	13
3.2.3 Teknik Analisis Data.....	14
3.2.4 Teknik Penyajian Data	14
3.3 Bahan dan Metode Pembuatan	15
BAB IV PEMBAHASAN	17
4.1 Rasa.....	17
4.2 Preferensi	18
BAB V PENUTUP	19
4.1 Kesimpulan	19
4.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Hasil Rasa Dari Kuesioner	17
Tabel 4.2 Data Hasil Preferensi Dari Kuesioner	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Vla Khas Belanda	3
Gambar 2.2 Saus Vla	3
Gambar 2,3 Pohan Pisang Kepok	4
Gambar 2.4 Buah Pisang Kepok	4
Gambar 2,5 Pohan Pisang Cavendish	5
Gambar 2.6 Buah Pisang Cavendish	5
Gambar 2.7 Pohan Pisang Raja	6
Gambar 2.8 Buah Pisang Raja	6
Gambar 3.1 Sampel Vla Kulit Pisang Untuk Panelis	14
Gambar 3.2 Kulit Pisang Setelah Diblender	16
Gambar 3.3 Vla Kulit Pisang Dimasak.....	16
Gambar 3.4 Vla Kulit Pisang Dimasak Hingga Matang.....	16
Gambar 3.5 Vla Cavendish.....	16
Gambar 3.6 Vla Raja	16
Gambar 3.7 Vla Kepok	16
Gambar 4.1 Diagram Batang Menunjukkan Hasil Penilaian Rasa.....	17
Gambar 4.2 Diagram Lingkaran Menunjukkan Hasil Penilaian Preferensi.	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Hasil Kuesioner Dari Panelis	21
Lampiran 2 Gambar Panelis Melakukan Uji Coba	36
Lampiran 3 Kartu Konsultasi Dosen Pembimbing	37