

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT 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	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 <i>Pizza</i>	4
2.2 Singkong	4
2.3 <i>Wet Cooking Method</i>	6
2.4 Analisa Sensori	8
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	9
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.2 Metode Penelitian	9
3.2.1 Metode Pembuatan	9
3.2.2 Jenis dan Sumber Data	10
3.2.3 Teknik Pengumpulan Data	10
3.2.4 Teknik Analisis Data	10
3.2.5 Teknik Penyajian Data	11
BAB IV PEMBAHASAN	12
4.1 Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk	12
4.2 Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk	13
4.3 Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk	14
4.4 Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk	15
BAB V PENUTUP	16
5.1 Kesimpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	20

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi dalam 100 gram Singkong Putih dan Singkong Kuning6	
Tabel 4.1	Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk	12
Tabel 4.2	Rata-rata Sampel Terhadap Penampilan	12
Tabel 4.3	Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk	13
Tabel 4.4	Rata-rata Sampel Terhadap Aroma	13
Tabel 4.5	Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk.....	14
Tabel 4.6	Rata-rata Sampel Terhadap Tekstur	14
Tabel 4.7	Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk	15
Tabel 4.8	Rata-rata Sampel Terhadap Rasa	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Penampilan Sampel	13
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk	20
Lampiran 2. Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk	21
Lampiran 3. Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk	22
Lampiran 4. Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk	23
Lampiran 5. Kuisisioner Uji Hedonik	24

