

## DAFTAR ISI

LAPORAN FINAL PROJECT.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABLE .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Bab I.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat .....	2
Bab II.....	3
2.1 Mochi .....	3
2.2 Buah Salak.....	3
2.2.1 Salak pondoh.....	3
2.2.2 Salak bali.....	4
2.2.3 Salak condet .....	4
2.3 Uji Sensori.....	4
BAB III.....	6
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	6
3.2 Metode penelitian .....	6
3.3 Metode pembuatan Sampel .....	6
BAB IV .....	8
4.1 Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk.....	8
4.2 Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk.....	9
4.3 Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk.....	10
BAB V.....	11
5.1 KESIMPULAN .....	11
5.2 SARAN .....	11
DAFTAR PUSTAKA .....	12
LAMPIRAN .....	13

## **DAFTAR TABEL**

Table 4. 1 Hasil Data Uji Hedonik Terhadap Aroma .....	8
Table 4. 2 Rata-Rata Sampel Aroma .....	8
Table 4. 3 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk.....	9
Table 4. 4 Rata-Rata Sampel terhadap Tekstur .....	9
Table 4. 5 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk ...	10
Table 4. 6 Rata-Rata Sampel terhadap Rasa .....	10

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Penampilan sampel .....	7
-------------------------------------	---

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Data Uji hedonik Terhadap Rasa Produk .....	13
Lampiran 2 Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur produk .....	14
Lampiran 3 Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk .....	15
Lampiran 4 Kuisisioner Uji Hedonik .....	16