

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN FINAL PROJECT	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
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 Tempe.....	3
2.1.1 Proses Pembuatan Tempe	4
2.2 Kacang Kedelai	4
2.3 Kacang Merah	5
2.4 Kacang Hijau.....	6
BAB III METODE PENELITIAN	7
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	7
3.2 Metode Penelitian.....	7
3.2.1 Uji Organeolitik.....	7
3.2.2 Panelis Tidak Terlatih.....	7
3.2.3 Jenis dan Sumber Data.....	8
3.2.4 Teknik Pengumpulan Data.....	8
3.2.5 Teknik Analisa Data.....	8
3.2.6 Teknik Penyajian Data.....	8
3.3 Proses Pembuatan Tempe Dengan Aneka Kacang.....	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Hasil Penelitian.....	10
4.1.1 Kuesioner Tentang Rasa	10
4.1.2 Hasil Kuesioner Tentang Penampilan.....	11
4.1.3 Hasil Kuesioner Tentang Aroma.....	11
4.1.4 Hasil Kuesioner Tentang Tekstur	12
4.2 Pembahasan.....	12
4.2.1 Pendapat Panelis Tentang Rasa, Tekstur, Aroma, dan Penampilan Pada Produk Tempe Dengan Aneka Kacang Dibandingkan Tempe Biasa.....	12
4.2.2 Preferensi Konsumen Antara Produk Tempe Dengan Aneka Kacang dan Tempe Biasa.....	13
BAB V PENUTUP.....	14
5.1 Kesimpulan.....	15
5.2 Saran.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	15
LAMPIRAN.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Uji Organoleptik.....	8
Tabel 4.1 Data Kuesioner Rasa.....	11
Tabel 4.2 Data Kuesioner Penampilan.....	12
Tabel 4.3 Data Kuesioner Aroma.....	12
Tabel 4.4 Data Kuesioner Tekstur.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rekapitulasi Data.....	16
Lampiran 2 Foto Panelis Kuisisioner.....	17
Lampiran 3 Kartu Bimbingan Tugas Akhir	18