

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
2.1 Daya Minat .....	3
2.2 Varian.....	3
2.3 Kekian.....	3
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....</b>	<b>5</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	5
3.2 Metode Pembuatan .....	5
3.3 Metode Penelitian .....	11
3.4 Uji Sensori .....	12
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>13</b>
4.1 Deskripsi Penelitian .....	13
4.2 Hasil Penelitian.....	13
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>16</b>
5.1 Kesimpulan .....	16
5.2 Saran .....	16
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3.1</b> Tabel Kuisisioner Yang Diberikan Kepada Panelis.....	12
<b>Tabel 4.1</b> Data Hasil Kuisisioner dari Segi Rasa .....	13
<b>Tabel 4.2</b> Data Hasil Kuisisioner dari Segi Aroma.....	14
<b>Tabel 4.3</b> Data Hasil Kuisisioner dari Segi Tekstur.....	15

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3.1</b> Pencampuran Adonan dengan Bumbu Penyedap .....	6
<b>Gambar 3.2</b> Adonan Yang Sudah Siap Dibungkus Dengan Kulit Tahu .....	7
<b>Gambar 3.3</b> Pencampuran Adonan dengan Bumbu Penyedap .....	8
<b>Gambar 3.4</b> Adonan Yang Sudah Siap Dibungkus Dengan Kulit Tahu .....	9
<b>Gambar 3.5</b> Pencampuran Adonan dengan Bumbu Penyedap .....	11
<b>Gambar 3.6</b> Adonan Yang Sudah Siap Dibungkus Dengan Kulit Tahu .....	11

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk.....	18
<b>Lampiran 2</b> Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk .....	19
<b>Lampiran 3</b> Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk .....	20
<b>Lampiran 4</b> Pengambilan Sampel Produk .....	21

