DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT i
HALAMAN PENGESAHAN ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN iii
KATA PENGANTAR iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS v
ABSTRAK vi
Abstract vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 3
1.3 Tujuan Penelitian 3
1.4 Manfaat Penelitian 3
BAB II 5
METODE PEMBUATAN PRODUK 5
2.1 Bahan dan Alat 5
2.1.1 Bahan 5
2.1.2 Alat 10
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba 13
2.3 Prosedur Pembuatan Produk 14
2.3.1 Cara pembuatan Produk 14
BAB III 23
RANCANGAN PERCOBAAN 23
3.1 Uji Hedonik 24
3.2 Uji Organoleptik 26
3.3 Pengamatan produk 27
BAB IV 29
HASIL DAN PEMBAHASAN 29

4.1 Gambaran umum panelis 29
4.1.1 Panelis Uji Hedonik 29
4.1.2 Panelis Uji Organoleptik 30
4.2 Hasil Uji Hedonik 30
4.2.1 Produk K (100% tepung terigu) 30
4.2.3 Pancake B (55% tepung ampas tahu) 34
4.2.4 Pancake C (60% tepung ampas tahu) 36
4.2.5 Pancake D (65% tepung ampas tahu) 38
4.3 Pembahasan uji hedonik 40
4.4 Hasil Uji Organoleptik 42
BAB V 46
KESIMPULAN DAN SARAN 46
5.1 Kesimpulan 46
5.2 Saran 47
DAFTAR PUSTAKA 48
LAMPIRAN 1 50
Tabel Hasil Uji Organoleptik *Paired Sample* T-*Test* 50
LAMPIRAN 2 57
Hasil Foto Uji Coba Produk 57