

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	<i>i</i>
HALAMAN PENGESAHAN.....	<i>ii</i>
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	<i>iii</i>
KATA PENGANTAR	<i>iv</i>
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	<i>v</i>
ABSTRAK.....	<i>vi</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>vii</i>
DAFTAR ISI.....	<i>viii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>x</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>xi</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>xii</i>
BAB I.....	<i>1</i>
PENDAHULUAN.....	<i>1</i>
1.1 Sekilas Tentang Produk.....	<i>1</i>
1.1.1 Mie.....	<i>1</i>
1.1.2 Tepung Terigu.....	<i>4</i>
1.1.3 Ubi	<i>5</i>
1.1.4 Ubi Cilembu	<i>8</i>
1.2 Rumusan Masalah.....	<i>10</i>
1.3 Tujuan Uji Coba.....	<i>11</i>
BAB II.....	<i>12</i>
METODE PEMBUATAN UJI COBA PRODUK.....	<i>12</i>
2.1 Bahan.....	<i>12</i>
2.2 Alat	<i>13</i>

2.3 Tempat dan Waktu Pembuatan Uji Coba.....	14
2.4 Prosedur Pembuatan Produk	14
BAB III.....	21
RANCANGAN PERCOBAAN	21
3.1 Uji Organoleptik.....	22
3.2 Uji Hedonik	25
3.3 Pengamatan Produk.....	26
3.4 Pengambilan Kesimpulan Uji Statistik.....	26
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Tinjauan Umum Terhadap Panelis.....	27
4.1.1 Panelis Uji Pembeda (Organoleptik)	27
4.1.2 Panelis Uji Kesukaan (Hedonik)	28
4.2 Hasil dan Pembahasan Uji Pembeda (Organoleptik)	30
4.2.1 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik – Warna.....	30
4.2.2 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik - Tekstur.....	30
4.2.3 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik - Rasa.....	31
4.2.4 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik – Aroma.....	32
4.2.5 Keseluruhan	32
4.3 Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan (Hedonik)	35
4.3.1 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik - Warna.....	35
4.3.2 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik - Tekstur	36
4.3.3 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik – Rasa	36
4.3.4 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik – Aroma.....	37
BAB V.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40