

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 GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
METODE PEMBUATAN PRODUK.....	6
2.1 Bahan Dan Alat Yang Digunakan	6
2.1.1 Bahan Yang Digunakan	6
2.1.2 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mochi.....	10
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	13
2.3 Resep Dan Prosedur Pembuatan Produk	14
2.3.1 Resep Pembuatan Mochi.....	15
2.3.2 Resep Pembuatan Mochi Dengan Tepung Umbi Porang	15
2.3.3 Prosedur Pembuatan Mochi Dengan Tepung Umbi Porang	15
BAB III.....	21

RANCANGAN PERCOBAAN	21
3.1 Rancangan Percobaan.....	21
3.2 Uji Hedonik	24
3.3 Uji Organoleptik.....	25
3.4 Pengamatan Produk	28
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Gambaran Umum Panelis.....	32
4.1.1 Panelis Uji Hedonik	32
4.1.2 Panelis Uji Organoleptik.....	33
4.2 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik	35
4.2.1 Crosstabulasi Warna	35
4.2.6 Crosstabulasi Aroma.....	39
4.2.7 Crosstabulasi Tekstur.....	43
4.2.8 Crosstabulasi Rasa	47
4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik.....	52
4.4.1 Perbedaan Warna	52
4.4.2 Perbedaan Aroma.....	53
4.4.3 Perbedaan Tekstur.....	53
4.4.4 Perbedaan Rasa	54
BAB V.....	56
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
5.1 Kesimpulan.....	56
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	62