

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 GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I ANALISIS SITUASI.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.1.1. Konsumsi Gula yang Tinggi pada Masyarakat Indonesia dan Bahayanya.....	1
1.1.2. Penggunaan Pemanis Alami sebagai Substitusi Gula.....	2
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Uji Coba	4
1.4 Manfaat Uji Coba	4
BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK.....	5
2.1 Bahan dan Alat.....	5
2.1.1 Bahan	5
2.1.1.1 Gula Pasir	5
2.1.1.2 Stevia.....	6
2.1.1.3 <i>Natural Sweetener</i> dari Gula Buah	9
2.1.1.4 <i>Monk Fruit (Luo Han Guo)</i>	11

2.1.2 Alat.....	13
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	15
2.3 Prosedur Pembuatan Produk.....	15
2.3.1 Cara Pembuatan Produk	15
BAB III RANCANGAN PERCOBAAN.....	18
3.1 Uji Hedonik	21
3.1.1 Panelis dan Cara Pelaksanaan Uji Hedonik.....	21
3.1.2 Variabel dan Skala Pengukuran Uji Hedonik	23
3.1.3 Uji Rata – rata (<i>Mean</i>) untuk Pengujian Hedonik	23
3.2 Uji Organoleptik	24
3.2.1 Panelis dan Cara Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	24
3.2.2 Variabel dan Skala Pengukuran Uji Organoleptik	25
3.2.3 Uji T untuk Pengujian Organoleptik.....	26
3.3 Pengamatan Produk	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Hasil Uji Hedonik.....	31
4.2 Hasil Uji Organoleptik.....	35
BAB V KESIMPULAN	41
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	47