

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 LAMPIRAN	xv
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Uji Coba	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	5
2.1 Bahan dan alat pembuatan produk	5
2.1.1 Bahan	5
2.1.2 Alat.....	9
2.2 Metode Pembuatan Uji Coba	10
2.3 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	11
2.4 Prosedur pembuatan produk	12

2.4.1 Cara pembuatan produk	12
BAB III	18
3.1 Rancangan Percobaan	18
3.2 Uji Hedonik	21
3.3 Uji Organoleptik	22
3.4 Tahapan Pengamatan Produk	25
BAB IV	1
4.1 Responden Panelis Uji Hedonik	1
4.1.1 Gambaran umum Panelis Uji Hedonik	1
4.2 Hasil Uji Hedonik	2
4.2.1 Kue Lapis pepe Kontrol (P1)	2
4.2.2 Kue Lapis pepe dengan 45% tepung hanjeli (P4)	7
4.2.3 Kue Lapis pepe dengan 50% tepung hanjeli (P7)	11
4.2.5 Kue lapis pepe dengan 60% tepung hanjeli (P13)	19
4.3 Pembahasan Uji Hedonik	23
4.4 Gambaran Umum Responden Uji Organoleptik	24
4.5 Hasil dan Pembahasan Uji organoleptik	26
4.5.1 Warna	26
4.5.2 Aroma	27
4.5.3 Tekstur	28
4.5.4 Rasa	29
BAB V	31
5.1 Kesimpulan	31
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33