

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR .....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
I. ANALISIS SITUASI .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
II. METODE PEMBUATAN KERUPUK .....	4
2.1 Bahan yang digunakan .....	4
2.1.1 Bahan pembuatan kerupuk .....	4
2.1.2 Alat pembuatan kerupuk .....	4
2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba .....	7
2.3 Prosedur Pembuatan Produk.....	7
2.3.1 Komposisi Pembuatan Kerupuk .....	7
2.3.2 Cara Pembuatan Kerupuk .....	8
III. RANCANGAN PERCOBAAN .....	10
3.1 Jenis dan Rancangan Eksperimen .....	10
3.2 Metode Pengumpulan Data .....	11
3.2.1 Uji Organoleptik .....	11
3.2.2 Uji Hedonik .....	12

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	13
4.1 Uji Organoleptik .....	13
4.1.1 Rasa .....	13
4.1.2 Tekstur .....	15
4.1.3 Warna .....	17
4.1.4 Aroma .....	19
4.2 Uji Hedonik .....	21
4.2.1 Rasa .....	21
4.2.2 Tekstur .....	23
4.2.3 Warna .....	25
4.2.4 Aroma .....	27
4.2.5 Penelitian Tambahan .....	29
4.2.5.1 Cara Pembuata Kerupuk .....	29
4.2.5.2 Hasil dan Pembahasan .....	31
4.2.5.2.1 Uji Hedonik .....	31
4.2.6 Rata-rata .....	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
5.1 Kesimpulan .....	35
5.2 Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	37
LAMPIRAN .....	38