

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
PRODUCT TRIAL:	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I	1
ANALISIS SITUASI	1
1.1 Sekilas Tentang Produk	1
1.1.1 <i>Fusion Food</i>	1
1.1.2 <i>Fusion Food</i> di Indonesia	2
1.1.3 Makanan khas Spanyol “ <i>Paella</i> ”	3
1.1.4 Beras Arborio	5
1.1.5 Beras Lokal	6
1.2 Kondisi Saat ini	8
1.2.1 Permasalahan yang terjadi	8
1.2.2 Hasil yang Diharapkan	9
BAB II	10
METODE PEMBUATAN PRODUK	10

2.1	Bahan dan Alat yang Digunakan.....	10
2.1.1	Bahan (Porsi untuk 3 orang)	10
2.1.2	Alat.....	13
2.2	Tempat dan Waktu Pembuatan.....	15
2.3	Prosedur Pembuatan Produk	16
2.3.1	Diagram Alir Pembuatan Produk.....	16
2.3.2	Bahan yang diperlukan.....	17
2.3.2	Cara Pembuatan.	18
BAB III		20
RANCANGAN PERCOBAAN		20
3.1	Rancangan Perlakuan	20
3.1.2	Perlakuan Kontrol	20
3.1.2	Perlakuan Uji Coba 1	20
3.1.3	Perlakuan Uji Coba 2	20
3.1.4	Perlakuan Uji Coba 3	21
3.2	Metode Penelitian.....	21
3.2.1	Uji Hedonik.....	22
3.2.2	Uji Organoleptik.....	23
BAB IV		27
HASIL AKHIR DAN PEMBAHASAN		27
4.1	Gambaran Umum Panelis.....	27
4.1.1.	Panelis Uji Hedonik	27
4.1.2	Panelis Uji Organoleptik.....	29
4.2	Hasil Survey Uji Hedonik	31
4.2.1.	Warna Produk.....	31
4.2.2	Aroma Produk	32

4.2.3	Tekstur Produk	33
4.2.4	Rasa Produk	34
4.3	Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik	35
4.3.1	Cara Penilaian Hasil Uji Hedonik	35
4.3.2	Pembahasan Hasil Uji Hedonik (Keseluruhan).....	37
4.4	Hasil Uji Organoleptik	37
4.4.1	Tekstur.....	38
4.4.2	Aroma.....	39
4.4.3	Rasa	40
4.4.4	Warna	41
4.5	Pembahasan Hasil Uji Organoleptik dengan Metode <i>Paired T Test</i>	41
4.5.1	Tekstur.....	42
4.5.2	Aroma.....	43
4.5.3	Rasa	43
4.5.4	Warna	44
5.1	Kesimpulan.....	45
5.2	Saran	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN.....		50