

DAFTAR TABEL

Table 1 Bahan Dasar Pembuatan Mie.....	7
Table 2 Alat untuk Pembuatan Mie	10
Table 3 Resep Mie.	11
Table 4 Rancangan Percobaan Hedonik	15
Table 5 Rancangan Percobaan Organoleptik	16
Table 6 Uji Hedonik.....	18
Table 7 Uji Organoleptik	19
Table 8 Panjang nilai setiap variabel untuk uji organoleptic	25
Table 9 Data Uji Hedonik Hasil Mean Software SPSS Versi 20.0.....	41
Table 10 Data Hasil Responden Variabel Warna	46
Table 11 Data Hasil Responden Variabel Aroma	50
Table 12 Data Hasil Responden Variabel Tekstur	54
Table 13 Data Hasil Responden Variabel Rasa	57
Table 14 Data Uji Organoleptik Hasil Mean Software SPSS Versi 20.0	58
Table 15 Data Uji Organoleptik Hasil Akhir Mean Software SPSS Versi 20.0 ...	60
Table 16 Hasil Data One Paired T- Test Terhadap Variabel Warna.....	65
Table 17 Hasil Data One Paired T- Test Terhadap Variabel Aroma	66
Table 18 Hasil Data One Paired T- Test Terhadap Variabel Tesktur	67
Table 19 Hasil Data One Paired T- Test Terhadap Variabel Rasa	68
Table 20 Hasil Perhitungan Food Cost Produk D (Perlakuan J) Sebagai Produk Kontrol.	69
Table 21 Hasil Perhitungan Food Cost Produk A (Perlakuan A, B, dan C)	70
Table 22 Hasil Perhitungan Food Cost Produk B (Perlakuan D, E, dan F)	71
Table 23 Hasil Perhitungan Food Cost Produk C (Perlakuan H, I, dan J).....	72

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1 Karakteristik Responden berdasarkan usia	21
Diagram 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.	22
Diagram 3 karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.	23
Diagram 4 Tanggapan Responden Terhadap Warna Produk A.....	25
Diagram 5 Tanggapan Responden Terhadap Warna Produk B	26
Diagram 6 Tanggapan Responden Terhadap Warna Produk C	27
Diagram 7 Tanggapan Responden Terhadap Warna Produk D (Produk Kontrol) 28	
Diagram 8 Tanggapan Responden Terhadap Aroma Produk A.....	29
Diagram 9 Tanggapan Responden Terhadap Aroma Produk B.....	30
Diagram 10 Tanggapan Responden Terhadap Aroma Produk C.....	31
Diagram 11 Tanggapan Responden Terhadap Aroma Produk D.....	32
Diagram 12 Tanggapan Responden Terhadap Tekstur Produk A	33
Diagram 13 Tanggapan Responden Terhadap Tekstur Produk B.....	34
Diagram 14 Tanggapan Responden Terhadap Tekstur Produk C.....	35
Diagram 15 Tanggapan Responden Terhadap Tekstur Produk D (Produk Kontrol)	36
Diagram 16 Tanggapan Responden Terhadap Rasa Produk A.....	37
Diagram 17 Tanggapan Responden Terhadap Rasa Produk B	38
Diagram 18 Tanggapan Responden Terhadap Rasa Produk C	39
Diagram 19 Tanggapan Responden Terhadap Rasa Produk D (Produk Kontrol) 40	
Diagram 20 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	42
Diagram 21 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	43
Diagram 22 karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.	43
Diagram 23 Aroma Produk A, B, C, D Perlakuan (A-J)	44
Diagram 24 Aroma Produk A, B, C, D Perlakuan (A-J)	48
Diagram 25 Tekstur Produk A, B, C, D Perlakuan (A-J)	52
Diagram 26 Rasa Mocaf Produk A, B, C, D Perlakuan (A-J)	55