

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iv
KATA PENGANTAR	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1	1
ANALISIS SITUASI	1
1.1 Sekilas Tentang Produk.....	3
1.2 Kondisi Saat ini.....	5
1.3 Hasil yang Diharapkan.....	5
BAB II.....	6
METODE PEMBUATAN PRODUK.....	6
2.1 Bahan yang Digunakan.....	6
2.2 Alat yang Digunakan.....	9
2.3 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba	11
2.4 Prosedur Pembuatan Produk	11
2.4.1 Cara Pembuatan Produk Mie	11
BAB III	15
RANCANGAN PERCOBAAN	15
3.1 Uji Hedonik.....	18
3.2 Uji Organoleptik.....	19
3.4 Pengamatan Produk.....	20
BAB IV	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21

4.1 Karakteristik Responden Uji Hedonik	21
4.2 Analisis Daya Terima.....	24
4.3 Tanggapan Responden Uji Hedonik	25
4.3.1 Berdasarkan Variabel Warna	25
4.3.2 Berdasarkan Variabel Aroma	29
4.3.3 Berdasarkan Variabel Tekstur.....	33
4.3.4 Berdasarkan Variabel Rasa	37
4.4 Hasil <i>Mean</i> atau Rata- Rata Uji Hedonik.....	41
4.5 Karakteristik Responden Uji Organoleptik.....	42
4.5 Tanggapan Responden Uji Organoleptik	44
4.5.1 Berdasarkan Variabel Warna	44
4.5.2 Berdasarkan Variabel Aroma.....	48
4.5.3 Berdasarkan Variabel Tekstur.....	52
4.5.4 Berdasarkan Variabel Rasa	55
4.6 Nilai <i>Mean</i> atau Rata- Rata Produk A- D Pada Perlakuan A-J (Uji Organoleptik)	58
4.7 Hasil Akhir <i>Mean</i> atau Rata- Rata Produk A- D Pada Perlakuan A-J (Uji Organoleptik)	60
4.8 Hasil Uji Organoleptik One Paired T-Test	62
4.9 <i>Food Cost</i> Produk A, B, C dan D (Kontrol)	69
BAB 5	73
5.1 Kesimpulan.	73
5.2 Saran.....	74
Daftar Pustaka.	75
LAMPIRAN.....	77