

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I. ANALISIS SITUASI.....	1
1.1. Sekilas Tentang Produk.....	1
1.2. Kondisi Saat Ini .....	1
1.2.1. Panna Cotta .....	1
1.2.2. Intoleransi Laktosa .....	2
1.2.3. Santan.....	3
1.3. Hasil yang diharapkan .....	7
II. METODE PEMBUATAN PRODUK .....	9
2.1. Bahan.....	9
2.2. Alat .....	10
2.3. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji coba.....	14
2.4. Prosedur Pembuatan Produk.....	15
III. RANCANGAN PERCOBAAN.....	22

3.1.	Rancangan Percobaan.....	22
3.2.	Uji Organoleptik.....	24
3.2.1.	Uji Hedonik.....	24
3.2.2.	Uji Pembedaan.....	25
3.3.	Metode Pengumpulan Data.....	27
3.4.	Pengamatan Produk.....	27
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1.	Gambaran Umum Panelis.....	29
4.1.1.	Panelis Uji Hedonik.....	29
4.1.2.	Panelis Uji Pembedaan.....	30
4.2.	Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik.....	32
4.2.1.	Panna Cotta A (100% Santan).....	32
4.2.2.	Panna Cotta B (75% Santan + 25% Air).....	34
4.2.3.	Panna Cotta C (50% Santan + 50% Air).....	37
4.2.4.	Panna Cotta D (25% Santan + 75% Air).....	40
4.2.5.	Panna Cotta E (50% Krim + 50% Susu).....	43
4.2.6.	Analisis Hasil Uji Hedonik.....	45
4.3.	Uji Pembedaan.....	47
4.3.1.	Warna.....	47
4.3.2.	Aroma.....	48
4.3.3.	Tekstur.....	48
4.3.4.	Rasa.....	49
4.3.5.	Keseluruhan.....	50
4.4.	Wawancara dengan Panelis Intoleransi Laktosa.....	50
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1.	Kesimpulan.....	52

4.1. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	55
LAMPIRAN.....	59

