

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	I
HALAMAN PENGESAHAN	II
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	III
KATA PENGANTAR	IV
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	V
ABSTRACT.....	VI
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR LAMPIRAN.....	XII
BAB I ANALISIS SITUASI	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	2
1.3 TUJUAN UJI COBA.....	2
1.4 MANFAAT UJI COBA	2
BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK.....	3
2.1 BAHAN DAN ALAT	3
2.1.1 <i>Bahan</i>	3
2.1.2 <i>Alat</i>	4
2.2 TEMPAT DAN WAKTU UJI COBA	6
2.3 PROSEDUR PEMBUATAN PRODUK.....	6
2.3.1 <i>Resep Produk</i>	6
2.3.2 <i>Cara pembuatan produk</i>	7
2.4 HASIL UJI COBA PRODUK K-D.....	10
BAB III RANCANGAN PERCOBAAN	13
3.1 UJI ORGANOLEPTIK.....	13
3.2 UJI HEDONIK.....	16
3.3 PENGAMATAN PRODUK.....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19

4.1 GAMBARAN UMUM PANELIS	19
4.1.1 <i>Panelis Uji Organoleptik</i>	19
4.1.2 <i>Panelis Uji Hedonik</i>	20
4.2 HASIL DAN PEMBAHASAN UJI ORGANOLEPTIK.....	22
4.2.1 <i>Warna</i>	25
4.2.2 <i>Aroma</i>	26
4.2.3 <i>Rasa</i>	27
4.2.4 <i>Tekstur</i>	28
4.2.5 <i>Nilai Secara Keseluruhan</i>	29
4.3 HASIL UJI HEDONIK	30
4.3.1. <i>Sourdough K (Kontrol)</i>	30
4.3.2. <i>Sourdough A (5% Tepung Biji Nangka)</i>	32
4.3.3. <i>Sourdough B (10% Tepung Biji Nangka)</i>	34
4.3.4. <i>Sourdough C (20% Tepung Biji Nangka)</i>	36
4.3.5. <i>Sourdough D (30% Tepung Biji Nangka)</i>	38
4.4 PEMBAHASAN UJI HEDONIK.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 KESIMPULAN.....	42
5.2 SARAN.....	43
BAB VI LAMPIRAN	44
DAFTAR PUSTAKA	46