

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH..... | v |
| ABSTRAK | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I ANALISIS SITUASI..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Uji Coba..... | 3 |
| BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK..... | 5 |
| 2.1 Bahan dan Alat | 5 |
| 2.1.1 Bahan..... | 5 |
| 2.1.2 Alat | 6 |
| 2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba..... | 9 |
| 2.3 Prosedur Pembuatan Produk | 11 |
| 2.3.1 Cara Pembuatan Produk | 11 |
| BAB III RANCANGAN PERCOBAAN..... | 17 |
| 3.1 Rancangan Percobaan..... | 17 |
| 3.2 Uji Organoleptik | 19 |
| 3.3 Uji Hedonik | 21 |
| 3.4 Metode Pengumpulan Data | 23 |

| | |
|---|-----------|
| 3.5 Pengamatan Produk | 23 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 25 |
| 4.1 Gambaran Panelis Umum..... | 25 |
| 4.1.1 Panelis Uji Pembedaan | 25 |
| 4.1.2 Panelis Uji Hedonik..... | 25 |
| 4.2 Hasil dan Analisis Uji Pembedaan | 26 |
| 4.2.1 Warna | 26 |
| 4.2.2 Aroma | 26 |
| 4.2.3 Tekstur | 27 |
| 4.2.4 Rasa | 27 |
| 4.2.5 Keseluruhan | 28 |
| 4.2.6 Analisis Hasil Uji Pembedaan | 29 |
| 4.3 Hasil dan Analisis Uji Hedonik | 29 |
| 4.3.1 <i>Mousse A (Brand Santan Kara)</i> | 29 |
| 4.3.3 <i>Mousse B (Brand Santan Sasa)</i> | 36 |
| 4.3.4 Analisis Uji Hedonik | 42 |
| 4.3.5 Analisis Karakteristik Panelis Uji Hedonik..... | 44 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 45 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 45 |
| 5.2 Saran | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA | 47 |
| LAMPIRAN | 50 |