

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I ANALISIS SITUASI	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Uji Coba	4
BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK.....	5
2.1 Bahan dan Alat	5
2.1.1 Bahan	5
2.1.2 Alat	5
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	6
2.3 Prosedur Pembuatan Produk	6
2.3.1 Komposisi Pembuatan Kue Cucur.....	6
2.3.2 Cara Pembuatan Produk	8
BAB III RANCANGAN PERCOBAAN.....	10

3.1 Uji Coba Pendahuluan.....	10
3.2 Uji Coba Penentuan Titik Kritis.....	10
3.3 Uji Organoleptik.....	10
3.4 Uji Hedonik.....	12
3.5 Pengamatan Produk.....	13
3.5.1 Organoleptik	13
3.5.2 Hedonik.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Hasil Uji Coba Pendahuluan	14
4.2 Hasil Uji Coba Penentuan Titik Kritis	14
4.3 Hasil Uji Organoleptik	15
4.3.1 Rasa.....	15
4.3.2 Warna.....	16
4.3.3 Aroma	16
4.3.4 Tekstur	16
4.4 Hasil Uji Hedonik.....	17
4.4.1 Kategori Usia.....	22
4.4.2 Kategori Jenis Kelamin	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan.....	28
5.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	32