

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
1.1 Sekilas Tentang Produk.....	1
1.1.1 Mie.....	1
1.1.2 Tepung Terigu.....	3
1.1.3 Tepung Ubi Ungu	6
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Uji Coba	9
BAB II.....	10
2.1 Bahan.....	10
2.2 Alat	11
2.3 Tempat Dan Waktu Pembuatan Uji Coba.....	12

2.4	Prosedur Pembuatan Produk	12
BAB III.....		20
3.1	Uji Organoleptik	21
3.2	Uji Hedonik	24
3.3	Pengamatan Produk	26
3.4	Pengambilan Kesimpulan Uji Statistik	26
BAB IV		27
4.1	Tinjauan Umum terhadap Panelis	27
4.1.1	Panelis Uji Pembeda (Organoleptik).....	27
4.1.2	Panelis Uji Kesukaan (Hedonik).....	28
4.2	Hasil dan Pembahasan Uji Pembeda (Organoleptik)	28
4.2.1	Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Warna.....	29
4.2.2	Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Aroma	30
4.2.3	Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Tekstur	31
4.2.4	Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Rasa Paired Sample T-Test Rasa.....	32
4.2.5	Keseluruhan	33
4.3	Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan (Hedonik)	36
4.3.1	Tabel Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan (Hedonik).....	36
4.3.2	Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Warna	37
4.3.3	Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Aroma.....	38
4.3.4	Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Tekstur.....	39
4.3.5	Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Rasa	41

BAB V.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	63
LAMPIRAN 2.....	65
HASIL DARI KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK	65
LAMPIRAN 4.....	71
LAMPIRAN 5	72
HASIL DARI UJI ORGANOLEPTIK.....	72
LAMPIRAN 6.....	74
LAMPIRAN 7.....	75

