



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR RUMUS.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. <b>Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
1.2. <b>Rumusan Masalah.....</b>	<b>5</b>
1.3. <b>Batasan Masalah.....</b>	<b>5</b>
1.4. <b>Tujuan Penelitian.....</b>	<b>6</b>
1.5. <b>Manfaat Penelitian.....</b>	<b>6</b>
1.6. <b>Hipotesis.....</b>	<b>7</b>
1.7. <b>Penelitian Pendahulu.....</b>	<b>8</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>
2.1. <b>Kulit Kopi.....</b>	<b>10</b>

<b>2.2.</b>	<b>Teh Cascara.....</b>	<b>10</b>
<b>2.3.</b>	<b>Kombucha.....</b>	<b>12</b>
<b>2.4.</b>	<b>Mika Coffee Garden Yogyakarta.....</b>	<b>17</b>
<b>2.5.</b>	<b>Madu.....</b>	<b>18</b>
<b>2.6.</b>	<b>Evaluasi Sensori.....</b>	<b>20</b>
<b>2.7.</b>	<b>Konsep Statistika.....</b>	<b>25</b>
<b>2.8.</b>	<b>Statistika Parametrik.....</b>	<b>28</b>
<b>2.9.</b>	<b>Statistik Nonparametrik.....</b>	<b>30</b>
<b>2.10.</b>	<b>Uji Normalitas.....</b>	<b>31</b>
<b>2.11.</b>	<b>Uji Homogenitas.....</b>	<b>31</b>
<b>2.12.</b>	<b>Uji Friedman dan Wilcoxon.....</b>	<b>32</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>34</b>
<b>3.1.</b>	<b>Objek Penelitian.....</b>	<b>34</b>
<b>3.2.</b>	<b>Alat dan Bahan.....</b>	<b>34</b>
<b>3.3.</b>	<b>Tempat dan Waktu Penelitian.....</b>	<b>35</b>
<b>3.4.</b>	<b>Data dan Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>35</b>
<b>3.5.</b>	<b>Rancangan Penelitian.....</b>	<b>35</b>
<b>3.6.</b>	<b>Tahapan Penelitian.....</b>	<b>37</b>
<b>3.7.</b>	<b>Diagram Alir Penelitian.....</b>	<b>48</b>
<b>3.8.</b>	<b>Metode Analisis Data.....</b>	<b>49</b>
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>		<b>52</b>
<b>4.1.</b>	<b>Hasil Uji Hedonik.....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.</b>	<b>Hasil Uji Kimia.....</b>	<b>74</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Analisis Sensoris dan Kimia pada Kombucha Cascara sebagai Dasar Perbaikan Mutu Produk di Mika Coffee Garden Yogyakarta**  
MANINTA NATYA FURY, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si; Dr. Henry Yuliando, S.T.P., M.M., M.Agr.  
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<b>4.3. Hasil Uji hedonik dan Kimia.....</b>	<b>99</b>
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>106</b>
<b>5.1. Kesimpulan.....</b>	<b>106</b>
<b>5.2. Saran.....</b>	<b>106</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>107</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>112</b>