



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	5
1.3 BATASAN MASALAH	6
1.4 TUJUAN PENELITIAN.....	6
1.5 MANFAAT PENELITIAN.....	6
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 SIFAT SENSORIK.....	8
2.2 UJI SENSORIK.....	8
2.3 BAWANG MERAH GORENG	11
2.4 TAHAPAN PEMBUATAN BAWANG MERAH GORENG	12
2.5 PEMAKAIAN MINYAK GORENG.....	13
2.6 MINYAK SAWIT	14
2.7 MINYAK KELAPA	14
2.8 MINYAK GORENG PADAT.....	15
2.9 UJI NORMALITAS	17
2.10 UJI KRUSKAL WALLIS	17
2.11 KUESIONER	18
2.12 METODE DE GARMO (INDEKS EFEKTIVITAS)	20
BAB III.....	22
METODE PENELITIAN	22
3.1 OBJEK PENELITIAN.....	22



3.2	DATA YANG DIBUTUHKAN	22
3.3	PANELIS	22
3.4	METODE PENGUMPULAN DATA.....	23
3.5	SISTEMATIKA PENGGORENGAN	24
3.6	TEKNIK ANALISIS DATA.....	26
3.6.1	Uji Sensorik	26
3.6.2	Uji Hedonik	27
3.6.3	Non Parametrik	28
3.7	VARIABEL PENELITIAN	28
3.8	TAHAPAN PENELITIAN	29
3.8.1	Observasi Pendahuluan	29
3.8.2	Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	29
3.8.3	Penentuan Tujuan.....	29
3.8.4	Studi Pustaka	30
3.8.5	Identifikasi Kebutuhan Data	30
3.8.6	Tahapan Informasi	30
3.8.7	Tahapan Uji Sensorik	32
3.8.8	Analisis Statistik	32
3.8.9	Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	33
BAB IV	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1	TAHAP INFORMASI	35
4.1.1	Identifikasi Atribut Mutu Produk.....	35
4.1.2	Penyusunan Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut Mutu.....	36
4.1.3	Penentuan Tingkat Kepentingan Atribut Produk	38
4.2	UJI SENSORIK.....	40
4.2.1	Penyusunan Kuesiner Uji Sensorik	40
4.2.2	Teknis Uji Sensorik.....	41
4.2.3	Analisis Uji Sensorik.....	42
4.3	PENENTUAN VARIASI TERBAIK UJI SENSORIK	54
BAB V	57
PENUTUP	57
5.1	KESIMPULAN	57
5.2	SARAN	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62



DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produktivitas Tanaman Sayuran (Bawang Merah) di D.I.Yogyakarta ton.....	2
Tabel 2. 1 Perbedaan Minyak Goreng Cair dan Minyak Goreng Padat.....	16
Tabel 3. 1 Skala Hedonik dengan 6 Skala Numerik.....	27
Tabel 4. 1 Tingkat Kepentingan Atribut Produk Bawang Merah Goreng	39
Tabel 4. 2 Info Demografi Responden	42
Tabel 4. 3 Hasil Uji Normalitas Atribut Tekstur	44
Tabel 4. 4 Hasil Uji Kruskal-Wallis Atribut Tekstur	45
Tabel 4. 5 Hasil Uji Normalitas Atribut Rasa.....	47
Tabel 4. 6 Hasil Uji Kruskal-Wallis Atribut Rasa	48
Tabel 4. 7 Hasil Uji Normalitas Atribut Aroma.....	50
Tabel 4. 8 Hasil Uji Kruskal-Wallis Atribut Aroma	51
Tabel 4. 9 Hasil Uji Normalitas Atribut Warna	53
Tabel 4. 10 Hasil Uji Kruskal-Wallis Atribut Warna.....	54
Tabel 4. 11 Hasil Uji Sensorik.....	54
Tabel 4. 12 Hasil Uji De Garmo (Indeks Efektifitas).....	55



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Produksi Tanaman Holtikultura Sayuran di Indonesia	1
Gambar 3. 1 Perbedaan Kejernihan Minyak Kelapa (kiri) dan Minyak Sawit (kanan)	25
Gambar 3. 2 Hasil Gorengan Dengan Minyak Sawit	25
Gambar 3. 3 Hasil Gorengan Dengan Minyak Kelapa.....	25
Gambar 3. 4 Hasil Gorengan Dengan Minyak Padat	26
Gambar 3. 5 Diagram Alir Penelitian.....	34
Gambar 4. 1 Demografi Responden Kuesioner Pendahuluan	38
Gambar 4. 2 Diagram Batang Uji Sensorik Atribut Tekstur	43
Gambar 4. 3 Grafik Batang Uji Sensorik Atribut Rasa	46
Gambar 4. 4 Grafik Batang Uji Sensorik Atribut Aroma	49
Gambar 4. 5 Grafik Batang Uji Sensorik Atribut Warna	52



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara	63
Lampiran 2 Kuesioner Pendahuluan	64
Lampiran 3 Hasil Kuesioner Pendahuluan	66
Lampiran 4 Kuesioner Uji Sensoris	68
Lampiran 5 Hasil Uji Sensorik Atribut Tekstur.....	71
Lampiran 6 Hasil Uji Sensorik Atribut Rasa	74
Lampiran 7 Hasil Uji Sensorik Atribut Aroma	77
Lampiran 8 Hasil Uji Sensorik Atribut Warna	80