

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Praktis.....	4
1.4.2 Manfaat Ilmiah	4
1.4.3 Manfaat Bagi Peneliti.....	5
1.5 Keaslian Penelitian.....	5
BAB II.....	7
2.1 Telaah Pustaka	7
2.1.1 Makanan Fungsional	7
2.1.2 Kolagen.....	9
2.1.3 Prebiotik.....	11
2.1.4 Inulin	13
2.1.5 Minuman Kolagen dan Prebiotik	14
2.1.6 Perisa Pangan	15
2.1.7 Sifat Organoleptik	23
2.1.8 Daya Terima	25
2.2 Kerangka Teori	27
2.3 Kerangka Konsep.....	28

2.4 Hipotesis	28
BAB III.....	29
3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	29
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
3.3 Subjek Penelitian.....	30
3.4 Variabel Penelitian	33
3.5 Definisi Operasional	34
3.6 Instrumen Penelitian.....	35
3.7 Jenis dan Pengumpulan Data	35
3.8 Metode Pengolahan Data	35
3.9 Metode Analisis Data	37
3.10 Etika Penelitian.....	37
3.11 Jalannya Penelitian	39
BAB IV	43
A. HASIL	43
1 Karakteristik Panelis	43
2 Hasil Uji Hedonik Organoleptik.....	43
3 Hasil Uji Daya Terima	56
B. PEMBAHASAN	58
1. Warna.....	58
2. Aroma.....	60
3. Rasa.....	62
4. Viskositas.....	65
5. Keseluruhan.....	66
6. Kesukaan Berdasarkan Usia	66
7. Daya Terima	67
BAB V	69
5.1. Kesimpulan.....	69
5.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Panelis.....	79
Lampiran 2 Informed Choice	81
Lampiran 3 Formulir Uji Hedonik	82
Lampiran 4 Instruksi Uji Comstock	83
Lampiran 5 Formulir Uji Comstock	84
Lampiran 6 Daftar Nama, Jenis Kelamin dan Usia Panelis	85
Lampiran 7 Data Hedonik Organoleptik	86
Lampiran 8 Data Visual Comstock Daya Terima	91
Lampiran 9 Karakteristik Panelis	93
Lampiran 10 Analisis Univariat Organoleptik Kelompok P0 (Kontrol)	93
Lampiran 11 Analisis Univariat Organoleptik Kelompok P1 (Jahe)	93
Lampiran 12 Analisis Univariat Organoleptik Kelompok P2 (Kayu Manis)	93
Lampiran 13 Analisis Univariat Organoleptik Kelompok P3 (<i>Greentea</i>)	94
Lampiran 14 Analisis Univariat Organoleptik Kelompok P4 (Mangga)	94
Lampiran 15 Analisis Univariat Organoleptik Kelompok P5 (Stroberi)	94
Lampiran 16 Analisis Univariat Kesukaan Organoleptik Berdasarkan Usia	95
Lampiran 17 Analisis Uji Daya Terima Visual Comstock	99
Lampiran 18 Uji Statistik Kruskal-Wallis Komponen Organoleptik	100
Lampiran 19 Analisis Uji Statistika Mann-Whitney Komponen Organoleptik	101
Lampiran 20 Formulasi Minuman hidrolisat Kolagen Ikan Prebiotik (Perisa) ...	104
Lampiran 21 Formulasi Minuman hidrolisat Kolagen Ikan Prebiotik (Kontrol) ..	104
Lampiran 22 Sampel Minuman Uji Organoleptik.....	105
Lampiran 23 Uji Organoleptik	106
Lampiran 24 Sampel Minuman Uji Daya Terima	106
Lampiran 25. Uji Daya Terima	107
Lampiran 26. Skala Sisa (Visual Comstock)	107
Lampiran 27. Google Formulir Pendaftaran Panelis	109

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian	6
Tabel 3.1 Spesifikasi Bahan	31
Tabel 3.2 Definisi Operasional Variabel Bebas	34
Tabel 3.3 Definisi Operasional Variabel Terikat	34
Tabel 4.1 Karakteristik Jenis Kelamin Panelis	43
Tabel 4.2 Karakteristik Usia Panelis	43
Tabel 4.3 Rata-rata Uji Hedonik Komponen Warna	45
Tabel 4.4 Rata-rata Uji Hedonik Komponen Aroma	46
Tabel 4.5 Rata-rata Uji Hedonik Komponen Rasa	47
Tabel 4.6 Rata-rata Uji Hedonik Komponen Viskositas	49
Tabel 4.7 Rata-rata Uji Kesukaan Komponen Keseluruhan	50
Tabel 4.8 Nilai Rerata Komponen Uji Hedonik	51
Tabel 4.9 Skor Organoleptik Berdasarkan Perlakuan/ Varian Perisa	52
Tabel 4.10 Rata-rata Kesukaan Panelis Usia 12-25 Tahun	53
Tabel 4.11 Rata-rata Kesukaan Panelis Usia 26-35 Tahun	54
Tabel 4.12 Rata-rata Kesukaan Panelis Usia 36-45 Tahun	54
Tabel 4.13 Rata-rata Kesukaan Panelis Usia 46-55 Tahun	56
Tabel 4.14 Preferensi Rasa Berdasarkan Umur	56
Tabel 4.14 Hasil Uji Comstock	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	27
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	28
Gambar 3.1 Jalan Penelitian	39
Gambar 3.2 Pembuatan Minuman Kolagen Ikan dan Prebiotik.....	40
Gambar 3.3 Tahapan Uji Organoleptik.....	41
Gambar 3.4 Tahapan Uji Daya Terima.....	42
Gambar 4.1 Rata-rata Kesukaan Komponen Warna	44
Gambar 4.2 Rata-rata Kesukaan Komponen Aroma	45
Gambar 4.3 Rata-rata Kesukaan Komponen Rasa	47
Gambar 4.4 Rata-rata Kesukaan Komponen Viskositas	48
Gambar 4.5 Rata-rata Kesukaan Komponen Keseluruhan	49
Gambar 4.6 Uji Daya Terima	57