

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	xi
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka .....	8
B. Kerangka Teori.....	25
C. Kerangka Konsep.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	27
C. Populasi dan Subjek Penelitian .....	27
D. Variabel Penelitian .....	28
E. Definisi Operasional .....	28
F. Instrumen Penelitian.....	30

G. Metode Analisis Data .....	31
H. Jalannya Penelitian .....	31
I. Etika Penelitian .....	33
J. Jadwal penelitian.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	34
A. Hasil.....	35
B. Pembahasan.....	42
BAB V KESIMPULAN .....	51
A. Kesimpulan .....	51
B. Saran .....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori .....	25
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	26
Gambar 3. Foto Produk Makanan Ringan 5 Formulasi .....	36
Gambar 4. Grafik Laba-laba Kesukaan Panelis .....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Bahan Makanan .....	32
Tabel 2. Jadwal Penelitian .....	34
Tabel 3. Pengelompokan produk berdasar formulasi .....	35
Tabel 4. Rerata nilai kesukaan panelis .....	36
Tabel 5. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna .....	37
Tabel 6. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma .....	38
Tabel 7. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa .....	39
Tabel 8. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur .....	40
Tabel 9. Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Keseluruhan .....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Kepada Calon Responden.....	57
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	62
Lampiran 3. <i>Ethical Clearance</i> .....	65
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik.....	66
Lampiran 5. Analisis Statistik .....	71
Lampiran 6. Dokumentasi .....	80