

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Uji Hedonik (Kesukaan).....	8
2.2 Profil Emosi.....	9
2.2.1 <i>Check-All-ThatIApply</i> (CATA)	10
2.3 Plant-Based Diet.....	11
2.4 Sumber Protein Nabati	13
2.4.1 Legum	15
2.4.2 Jamur	20
2.5 Produk Protein Nabati	25
2.5.1 Rebus.....	26
2.5.2 Tumis	27
2.5.3 Goreng.....	27

2.6	Preferensi dan Penerimaan Konsumen.....	28
2.6.1	Familiaritas Produk	29
2.6.2	Kesadaran Kesehatan	29
2.7	Hipotesis.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....		32
3.1	Alat	32
3.2	Bahan.....	32
3.3	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	33
3.4	Prosedur Penelitian	33
3.4.1	Persiapan sampel hidangan jamur dan legum	34
3.4.2	Evaluasi sensori dengan uji hedonik dan respon emosi dengan CATA 38	
3.4.3	Persiapan dan pengambilan data survei <i>online</i>	43
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	48
3.5.1	Uji Hedonik.....	49
3.5.2	CATA.....	49
3.5.3	Survei <i>Online</i>	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		53
4.1	Analisis Uji Hedonik	53
4.2	Profil Emosi dengan Metode CATA	60
4.3	Hasil Survei <i>Online</i>	65
4.3.1	Karakteristik Responden	65
4.3.2	Tingkat Pengetahuan Familiaritas Produk dan Kesadaran Kesehatan 67	
4.3.3	Tingkat Kesukaan dan Keinginan Pembelian	72
4.3.4	Perbandingan Hasil Uji Laboratorium dan Survei <i>Online</i>	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
5.1	Kesimpulan.....	78
5.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		80
LAMPIRAN.....		93