

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan .....	3
1.4. Manfaat penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Pangan fungsional.....	4
2.2. Peluang Pangan Fungsional di pasar Indonesia .....	6
2.3. Fidrink rasa coklat.....	7
2.4. Dua macam tes afeksi kuantitatif.....	9
2.5. Tes penerimaan .....	9
2.6. Central Location Test.....	10
2.7. Persiapan dalam uji penerimaan .....	12
2.8. Persiapan alat dan bahan uji penerimaan .....	12
2.9. Penyajian sampel .....	12
2.10. Panelis uji penerimaan .....	13
2.11. Paired Sampel T-Test.....	14
2.12. Kemasan sebagai daya tarik konsumen dan pemasaran produk .....	15
2.13. Hipotesis .....	18
BAB III METODE PENELITIAN .....	19
3.1. Alat penelitian.....	19
3.2. Bahan penelitian.....	19
3.3. Waktu dan tempat penelitian.....	19
3.4. Tahapan penelitian uji penerimaan Fidrink rasa coklat .....	20
3.4.1. Persiapan H – sebulan sampai H – 4 pelaksanaan uji penerimaan Fidrink	

3.4.4. Persiapan hari – H .....	20
3.4.5. Persiapan hari – H .....	24
3.5. Rancangan penelitian uji penerimaan Fidrink rasa coklat .....	27
3.5.1. Pengumpulan data kemasan primer dan sekunder dari beberapa benchmark yang sudah beredar di pasaran .....	27
3.5.2. Trial kemasan dan desain primer dan sekunder Fidrink rasa coklat .....	28
3.5.3. Pengumpulan data kuesioner untuk menentukan kemasan primer dan sekunder Fidrink rasa coklat .....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
4.1. Analisis sensoris.....	29
4.2. Demografi Panelis.....	29
4.3. Hasil Uji Penerimaan Fidrink rasa coklat dengan minuman komersial pembeding .....	31
4.3.1. Atribut Penampakan.....	35
4.3.2. Atribut Aroma .....	36
4.3.3. Atribut Rasa .....	37
4.3.4. Atribut tekstur .....	37
4.3.5. Atribut Overall .....	38
4.4. Pengembangan desain Fidrink rasa coklat .....	38
4.4.1. Data kemasan primer dan sekunder dari beberapa benchmark yang sudah beredar di pasaran .....	38
4.4.2. Hasil trial pengembangan desain primer Fidrink rasa coklat .....	40
4.4.3. Trial pengembangan desain sekunder Fidrink rasa coklat .....	41
4.4.4. Trial pengembangan desain kemasan primer dan sekunder Fidrink rasa coklat.....	42
4.4.5. Desain pertama kemasan primer dan sekunder Fidrink rasa coklat .....	43
4.4.6. Desain kedua pengembangan desain primer dan sekunder Fidrink rasa coklat.....	47
4.4.7. Penentuan desain pengemasan primer dan sekunder Fidrink rasa coklat... ..	49
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>51</b>
5.1. Kesimpulan .....	51
5.2. Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>