

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Penelitian	6
1.4 Tujuan Penelitian	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Beras Organik	9
2.2 Beras Organik JOSS.....	10
2.3 Mutu Beras	12
2.4 Atribut Mutu	13
2.5 Penerimaan Konsumen	21
2.6 Uji Organoleptik	22
2.7 Uji Hedonik.....	23
2.8 Software ImageJ.....	24
2.9 Software SPSS	24
2.10 Uji Kruskal-Wallis	25
2.11 Uji Mann-Whitney	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Pelaksanaan dan Objek Penelitian	26

3.2	Data Penelitian	26
3.3	Metode Pengumpulan Data	27
3.4	Tahapan Penelitian	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		44
4.1	Sampel Beras Organik	45
4.2	Hasil Uji Mutu Fisik dan Kimia Beras Organik	47
4.2.1	Bentuk Beras	47
4.2.2	Kadar Air Beras	50
4.2.3	Warna Beras	52
4.2.4	Kepulenan Nasi	53
4.2.5	Umur Simpan Nasi	55
4.3	Profil dan Karakteristik Mutu Beras Organik	56
4.4	Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Beras Organik	58
4.2.2	Karakteristik Panelis Uji Hedonik	58
4.2.3	Analisis Penerimaan Konsumen	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		66
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN		71