

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Beras Analog .....	7
2.2 Pati Sagu.....	9
2.3 <i>Modified Cassava Flour</i> (Mocaf).....	11
2.4 Penerimaan Konsumen.....	13
2.5 Uji Karakteristik Sensoris .....	15
2.6 <i>Hedonic scale</i> .....	17
2.7 <i>Intensity Scale</i> .....	17
2.8 <i>JAR (Just About Right) Scale</i> .....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.2 Populasi dan Sampel .....	19
3.3 Alat dan Bahan Penelitian .....	20
3.3.1 Pembuatan Beras Analog .....	20
3.3.2 Uji Fisik Nasi Analog.....	21

3.3.3 Uji Penerimaan Konsumen.....	21
3.3.4 Uji Sensoris .....	21
3.4 Prosedur Penelitian.....	22
3.4.1 Pembuatan Beras Analog.....	23
3.4.2 Evaluasi Tekstur Nasi .....	28
3.4.3 Evaluasi Warna dan Derajat Putih Nasi.....	28
3.4.4 Rekrutmen Panelis dan Responden .....	29
3.4.5 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner.....	29
3.4.6 Pengumpulan Data Penerimaan Konsumen .....	31
3.4.7 Uji Hedonik .....	34
3.4.8 <i>Intesity scale</i> .....	35
3.4.9 <i>JAR scale</i> .....	37
3.5 Desain Eksperimen.....	37
3.6 Analisis Data .....	40
3.6.1 Uji Fisik Nasi.....	40
3.6.2 Pengkategorian Data Kuesioner .....	41
3.6.3 Uji Penerimaan Konsumen.....	42
3.6.4 Uji Sensoris.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Uji Validitas dan Reliabilitas.....	44
4.2 Karakteristik Partisipan .....	46
4.3 Hasil Evaluasi Fisik Nasi analog.....	49
4.3.1 Evaluasi Tekstur Nasi Analog.....	49
4.3.2 Evaluasi Warna dan Derajat Putih Nasi Analog .....	50
4.4 Hasil Analisis Evaluasi Sensoris .....	51
4.4.1 Evaluasi Hedonik.....	51
4.4.2 Evaluasi Intensitas Atribut.....	54
4.4.3 Evaluasi JAR ( <i>Just About Right</i> ) .....	58
4.4.4 Pengkajian Evaluasi Sensoris .....	64
4.4.5 Analisis Korelasi.....	67
4.5 Analisa Intensi Konsumsi .....	70
4.6 Penilaian Sampel Beras Analog sebagai Alternatif Beras Padi Putih .	74

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
5.1 Kesimpulan.....	76
5.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA .....	78
LAMPIRAN .....	87