

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	4
1.2. Perumusan Masalah.....	10
1.3. Batasan Masalah.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	10
1.5. Manfaat Penelitian.....	10
<b>BAB II DASAR TEORI .....</b>	<b>11</b>
2.1. Pengeringan Beku ( <i>Freeze Drying</i> ).....	11
2.2. Karakteristik Sensoris Produk <i>Freeze Dried</i> .....	12
2.3. Pisang.....	15
2.4. Kapur Sirih.....	17
2.5. Garam.....	18
2.6. Evaluasi Sensoris.....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1. Objek Penelitian .....	26
3.2. Alat dan Bahan Penelitian .....	26
3.3. Kebutuhan Data .....	28
3.4. Tata Laksana Penelitian.....	30
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	40

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
4.1. Demografi Panelis .....	43
4.2. Karakteristik Sensoris .....	44
4.3. Uji <i>Ranking</i> Kesukaan.....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>52</b>
5.1. Kesimpulan.....	52
5.2. Saran .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>62</b>