

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	9
1.3. Batasan Penelitian.....	10
1.4. Tujuan Penelitian .....	10
1.5. Manfaat Penelitian .....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1. <i>Healthy lifestyle</i> .....	12
2.2. <i>Healthy food</i> .....	13
2.3. Salad .....	15
2.4. Salad Buah.....	15
2.4.1. <i>Dressing</i> Salad Buah .....	16
2.4.2. <i>Topping</i> Salad Buah .....	18

2.5. Preferensi Konsumen.....	19
2.6. Penerimaan Konsumen .....	19
2.7. Karakteristik Mutu Pangan .....	19
2.8. Pengujian Nutrisi Salad buah .....	21
2.8.1. Protein .....	21
2.8.2. Kadar lemak .....	21
2.8.3. Kadar air .....	22
2.8.4. Karbohidrat .....	22
2.8.5. Total Gula.....	23
2.8.6. Kalori.....	24
2.8.7. Natrium .....	24
2.9. Pengujian Karakteristik Mutu Fisik Salad buah .....	24
2.9.1. Warna .....	25
2.9.2. Dimensi dan bobot .....	25
2.9.3. Tekstur (Fisik).....	25
2.10. Uji Sensoris.....	25
2.10.1. Visual .....	26
2.10.2. Aroma.....	27
2.10.3. Tekstur (sensoris).....	27
2.10.4. Rasa .....	27
2.11. Uji Hedonik .....	28
2.12. Pengujian statistik.....	28
2.13. Penelitian Terdahulu .....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
3.1. Pelaksanaan dan Objek Penelitian .....	32

3.2. Alat dan Bahan .....	32
3.3. Data Penelitian.....	33
3.3.1. Data Primer .....	33
3.3.2. Data sekunder.....	33
3.4. Metode Pengumpulan data .....	34
3.4.1. Observasi.....	34
3.4.2. Uji Laboratorium.....	34
3.4.3. Kuesioner Pendahuluan.....	34
3.4.4. Uji Sensoris .....	35
3.4.5. Studi literatur.....	35
3.5. Tahap Penelitian .....	35
3.5.1. Observasi dan survei pendahuluan.....	35
3.5.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	35
3.5.3. Penentuan Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	36
3.5.4. Penentuan Batasan Penelitian .....	37
3.5.5. Studi Literatur .....	37
3.5.6. Kuesioner Pendahuluan.....	37
3.5.7. Penentuan Atribut Mutu.....	38
3.5.8. Persiapan Sampel Penelitian .....	38
3.5.9. Pengujian Atribut Mutu Fisik .....	39
3.5.10. Pengujian Atribut Mutu Kimia (Nutrisi).....	41
3.5.11. Persiapan Sampel Uji Sensoris .....	44
3.5.12. Uji Penerimaan Konsumen .....	45
3.5.13. Pengolahan data .....	47
3.5.14. Analisis Hasil dan Pembahasan .....	49

3.5.15. Kesimpulan dan Saran.....	49
3.6. Diagramram Alir Penelitian.....	50
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>52</b>
4.1. Gambaran Umum Salad Buah X .....	52
4.2. Hasil Uji Mutu Fisik Salad Buah X.....	53
4.2.1. Warna Buah.....	53
4.2.2. Tekstur Buah .....	57
4.2.3. Dimensi Buah dan Bobot Komponen Salad Buah X .....	59
4.3. Hasil Uji Nutrisi Salad Buah X .....	61
4.3.1. Kadar air .....	62
4.3.2. Protein .....	63
4.3.3. Kadar lemak total dan lemak jenuh.....	63
4.3.4. Karbohidrat .....	64
4.3.5. Total Gula.....	65
4.3.6. Natrium .....	66
4.3.7. Kalori.....	66
4.4. Analisis Salad Buah X Berdasarkan Konsep <i>Healthy Food</i> .....	67
4.5. Analisis Hasil Kuesioner Pendahuluan Salad Buah .....	69
4.5.1. Karakteristik responden .....	69
4.5.2. Preferensi Konsumen terhadap konsep <i>Healthy Food</i> dan Salad Buah.....	71
4.6. Analisis Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Salad Buah X .....	74
4.6.1. Karakteristik Panelis Uji Hedonik .....	74
4.6.2. Preferensi Konsumen Terhadap Salad Buah X.....	77
4.6.3. Analisis Hasil Uji Hedonik Produk Salad Buah X.....	78

4.7. Analisis Penerimaan Konsumen Salad Buah X dalam Konsep <i>Healthy Food</i> .....	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	90
5.1. Kesimpulan.....	90
5.2. Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA .....	92
LAMPIRAN.....	99