

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Sayuran.....	6
2.1.1. Salad.....	6
2.1.2. <i>Microgreens</i>	6
2.2. Penelitian Terdahulu	9
2.3. Karakteristik Mutu Fisik	12
2.4. Karakteristik Nutrisi.....	13

2.4.1. Vitamin C	13
2.4.2. Kalsium	15
2.5. Penerimaan Konsumen	16
2.6. Uji Sensoris	17
2.7. Atribut Sensoris.....	19
2.8. Preferensi Konsumen	20
2.9. <i>Importance Performance Analysis</i> (IPA).....	20
2.10. Pengujian Statistik.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2. Objek Penelitian	25
3.3. Populasi dan Sampel	25
3.4. Jenis Data	26
3.4.1. Data Primer	26
3.4.2. Data Sekunder	27
3.5. Metode Pengumpulan Data	27
3.6. Metode Pengujian	28
3.6.1. Uji Karakteristik Mutu Fisik <i>Microgreens Green Mustard</i>	28
3.6.2. Uji Karakteristik Nutrisi <i>Microgreens Green Mustard</i>	29
3.6.3. Uji Sensoris	31
3.6.4. Uji Preferensi Konsumen	32
3.7. Metode Analisis Data.....	32
3.7.1. Analisis Deskriptif	32
3.7.2. Analisis Uji Sensoris.....	32
3.7.3. Analisis Uji Preferensi Konsumen	33
3.8. Diagram Alir Penelitian	33

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Profil Agroindustri	36
4.2. Karakteristik Mutu Fisik dan Nutrisi <i>Microgreens Green Mustard</i>	37
4.2.1. Karakteristik Mutu Fisik <i>Microgreens Green Mustard</i>	38
4.2.2. Karakteristik Nutrisi <i>Microgreens Green Mustard</i>	45
4.3. Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Sensoris	49
BAB V PENUTUP.....	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	67