

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Bubuk Ekstrak Daging .....	7
2.2 Pengeringan.....	8
2.3 Metode Pengeringan.....	8
2.4 Vacuum Drying.....	10
2.5 Microwave Vacuum Drying.....	11
2.6 Sifat Organoleptik .....	11
2.7 Perbandingan Metode Terhadap Sifat Organoleptik Bahan Pangan.....	12
2.8 Uji Organoleptik.....	14
2.9 Uji Segitiga/ <i>Triangle Test</i> .....	14
3.1 Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Organoleptik .....	14
3.2.1 Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Warna.....	15

3.1.2 Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Aroma .....	15
3.1.3 Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Rasa.....	16
3.2 Biaya Produksi .....	16
3.2.1 Komponen Biaya Produksi .....	17
b. Biaya Tenaga Kerja (Labor Cost) .....	17
c. Biaya Energi dan Utilitas (Energy and Utilities Cost) .....	18
d. Biaya Peralatan dan Pemeliharaan (Equipment and Maintenance Cost) ..	18
e. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Factory <i>Overhead</i> ).....	19
3.2.2 Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Biaya Produksi.....	19
BAB III.....	20
METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.2 Bahan.....	20
3.3 Peralatan.....	20
3.4 Tahapan Penelitian .....	20
3.4.1 Preparasi Sampel.....	20
.....	22
3.4.2 Triangle Test .....	22
3.4.3 Variabel Costing.....	26
3.5 Analisis Data .....	27
3.5.1 Tabel Binomial.....	27
3.5.2 Persentase Penghematan Biaya .....	27
BAB IV .....	29
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	29
4. 1 Hasil <i>Triangle Test</i> .....	29
4.2 Hasil Analisis Statistik Kualitatif Untuk Tingkat Perbedaan.....	30
4.2.1 Rasio Bubuk Ekstrak Daging <i>Vacuum Drying : Microwave Vacuum Drying</i> 40 : 60 dengan 60 : 40.....	30
4.2.2 Rasio Bubuk Ekstrak Daging <i>Vacuum Drying : Microwave Vacuum Drying</i> 40 : 60 dengan 70 : 30.....	32
4.2.3 Rasio Bubuk Ekstrak Daging <i>Vacuum Drying : Microwave Vacuum Drying</i> 40 : 60 dengan 80 : 20.....	34
4.3 Hasil Perhitungan Penghematan Biaya Produksi.....	36
4.3.1 Biaya Produksi Rasio 40:60 Produksi Bubuk Ekstrak Daging Pengeringan Vacuum : Microwave 40 : 60 dan 60 : 40.....	36

Tabel 4.1 Rincian Biaya Produksi Bubuk Ekstrak Daging Pengeringan Vacuum :	
Microwave 40 : 60 dan 60 : 40.....	36
4.3.2 Penghematan Biaya Produksi.....	37
BAB VI .....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
Kesimpulan .....	38
Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	40
LAMPIRAN.....	43

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Takaran Campuran Bubuk Ekstrak Daging Tahap Preparasi .....	21
Tabel 3. 2 Kode Sampel Campuran Bubuk.....	23
Tabel 3. 3 Rancangan Pengujian Triangle Test .....	24
Tabel 4. 1 Hasil Triangle Test.....	29
Tabel 5. 1 Rincian Biaya Produksi.....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Diagram Alir Preparasi Sampel.....	22
Gambar 3. 2 Rancangan Penyajian Sampel Untuk Triangle Test.....	24
Gambar 3. 3 Formulir Triangle Test .....	25