



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN KHUSUS	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	3
Susu	3
Flavor	4
Pentingnya Evaluasi Sensoris dan Kesukaan....	7
Partisipasi Konsunen	9
Penyinpangan Kualitas susu	10
MATERI DAN METODE	16
Materi	16
Metode	17
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Hasil Uji Lapangan	23
Evaluasi sensoris	24
Evaluasi kesukaan	26
Hasil Analisis Indeks Kelarutan, pH, Derajat Keasaan, Indeks Keasaan Lenak	29
Hubungan antara Analisis Indeks Kelarutan, pH, Derajat Keasaan, Indeks Keasaan Lenak dengan Evaluasi Sensoris	32
KESIMPULAN	36
SARAN	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA	41
UCAPAN TERIMA KASIH	44
LAMPIRAN	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar :	Halaman
1. Penampang vertikal hidung.....	5
2. Anatomi lidah yang menerangkan lokasi papila rasa dan sensitivitas rasa.....	7



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel :	
1. Komposisi Empat Macam Merk Susu Bubuk <i>Full cream</i> yang digunakan dalam Penelitian.....	16
2. Skala Intensitas Rasa pada Enam Variabel yang Diuji.....	19
3. Nilai χ^2 dari Analisis Chi-Square terhadap Enam Variabel yang Digunakan pada Pengelompokan Panelis dan Total Panelis pada Evaluasi Sensoris.....	24
4. Persentase Skor Uji Sensoris Skala 0 dan 1 (indikasi susu masih baik) dari Tiga Kelompok Panelis Terlatih.....	25
5. Nilai χ^2 dari Analisis Chi-Square terhadap Enam Variabel yang Digunakan pada Pengelompokan Panelis dan Total Panelis pada Evaluasi Kesukaan.....	27
6. Rata-rata Skor Kesukaan Tiga Kelompok Panelis terhadap Produk Susu Bubuk <i>full cream</i> ..	27
7. Rata-rata Skor Evaluasi Kesukaan Skala 0,1,2 (tidak suka, sedikit suka, agak suka) dari Tiga kelompok Panelis Berdasarkan Variabel yang Diujikan.....	28
8. Hasil Analisis Indeks Kelarutan, pH, Derajat Keasaman, dan Indeks Keasaman Lemak terhadap Produk Susu Bubuk <i>full cream</i> yang Diujikan.....	29



DAFTAR LAHPIRAN

	Halaman
Lampiran :	
1. Jumlah Panelis Kelompok Siswa SD Pedesaan dalam Menentukari Tingkat Intensitas Rasa.....	45
2. Jumlah Panelis Kelompok Siswa SD Perkotaan dalam Menentukari Tingkat Intensitas Rasa..	45
3. Jumlah Panelis Kelompok Mahasiswa dalam Menentukari Tingkat Intensitas Rasa.....	46
4. Jumlah Panelis dalam Meneritukan Skala Intensitas Kepahitan Berdasarkan Pengelompokan Merk Produk Susu Bubuk <i>full cream</i>	46
5. Analisis Variansi Persentase Skor Jumlah Panelis dalam Evaluasi Sensoris Skala 0 dan 1 (indikasi susu rnasih baik).....	47
6. Jumlah Panelis dari Kelompok Siswa SD Pedesaan dalam Menentukari Tingkat Kesukaan....	48
7. Jumlah Panelis dari Kelompok Siswa SD Perkotaan dalam Menentukari Tingkat Kesukaan....	48
8. Jumlah Panelis dari Kelompok Mahasiswa dalam Menentukari Tingkat Kesukaan.....	49
9. Jumlah Panelis dalam Menentukan Tingkat Kesukaan pada Variabel Kepahitan Berdasarkan Merk Pengelompokan Produk.....	49
10. Analisis Variansi Persentase Skor Evaluasi Kesukaan Skala 0,1,2 (tidak suka, sedikit suka, agak suka).....	50
11. Rata-rata Skor Kesukaan dari Tiga Kelompok Panelis terhadap Merk Produk Susu Bubuk <i>Full cream</i>	50
12. Basil Analisis Kimiawi Terhadap Empat Macam Merk Susu Bubuk <i>full cream</i> yang Digunakan.....	51
13. Data Hasil Analisis Indeks Kelarutan dari Empat Macam Merk Susu Bubuk <i>full cream</i> yang Digunakan.....	52
14. Data Hasil Analisis Derajat Keasaman dari Empat Macam Merk Susu Bubuk <i>full cream</i> yang Digunakan.....	53
15. Data Hasil Analisis Indeks Keasaman Lemak dari Empat Macam Merk Susu Bubuk <i>full cream</i> yang Digunakan.....	54



16. Batas Waktu Layak Konsumsi dari Empat Hacamari Merk Susu Bubuk *full cream* yang Digurikan