

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK .....	xi
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Batasan Penelitian .....	2
1.4 Tujuan Penelitian.....	2
1.5 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Landasan Teori .....	3
2.1.1 Agar-Agar .....	3
2.1.2 Lidah Buaya .....	4
2.1.3 Santan Kelapa.....	7
2.1.4 Uji Sensoris.....	8
2.1.5 Uji ANOVA (Analysis of Variance).....	9
2.1.6 Uji Wilayah Berganda Duncan (DMRT) .....	10
2.2 Hipotesis .....	11
BAB III. METODE PENELITIAN.....	12
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	12
3.2 Peralatan Penelitian .....	12
3.3 Bahan Penelitian.....	12
3.4 Prosedur Penelitian.....	12
3.4.1 Rancangan Penelitian .....	12
3.4.2 Tahapan Penelitian .....	13
3.4.3 Parameter Pengamatan .....	14
3.4.4 Metode Pengambilan dan Pengolahan Data.....	15
3.4.5 Desain Rancangan Produk Akhir.....	15
3.5 Analisis Data .....	15
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
4.1 Penilaian dan Karakteristik Sensoris Agar Lidah Buaya .....	16
4.2 Penilaian dan Penerimaan Agar Lidah Buaya.....	20
BAB V. PENUTUP.....	24
5.1 Kesimpulan.....	24
5.2 Saran .....	24
DAFTAR PUSTAKA .....	25
LAMPIRAN.....	28

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Komposisi santan dan air Agar Lidah Buaya.....	13
Tabel 3.2 Skala penilaian uji sensoris .....	14
Tabel 4.1 Nilai rerata parameter pengukuran Agar Lidah Buaya .....	16
Tabel 4.2 Hasil analisis ragam Agar Lidah Buaya.....	18
Tabel 4.3 Minat membeli konsumen terhadap Agar Lidah Buaya .....	21
Tabel 4.4 Respon penerimaan panelis terhadap Agar Lidah Buaya .....	22
Tabel 4.5 Hasil penilaian kesukaan panelis terhadap Agar Lidah Buaya .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 3.1 Persiapan bahan dan pembuatan Agar Lidah Buaya .....	28
Lampiran 3.2 Skema penelitian.....	32
Lampiran 3.3 Borang pengujian sensoris Agar Lidah Buaya .....	33
Lampiran 3.4 Rekap pengukuran Daun Lidah Buaya.....	35
Lampiran 3.5 Diagram alir proses pembuatan Agar Lidah Buaya.....	36
Lampiran 3.6 Persiapan uji dan pengujian sensoris Agar Lidah Buaya .....	37
Lampiran 4.1 Analisis ragam terhadap Warna .....	39
Lampiran 4.2 Analisis ragam terhadap Aroma .....	39
Lampiran 4.3 Analisis ragam terhadap Rasa .....	40
Lampiran 4.4 Analisis ragam terhadap Tekstur.....	40
Lampiran 4.5 Analisis ragam terhadap Kenampakan.....	41