

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Daging	7
B. Bakso	8
C. Preferensi Konsumen.....	12

D. Atribut Produk	19
E. Pengujian Organoleptik	22
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	29
A. Objek Penelitian	29
B. Pengumpulan Data.....	29
1. Data primer	29
2. Data Sekunder.....	30
C. Tahapan Penelitian	30
D. Penentuan dan Pengambilan Sampel.....	36
E. Analisis Data	38
1. Uji Kuesioner.....	38
2. Uji Hedonik.....	40
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Profil Industri.....	42
B. Preferensi Konsumen.....	44
1. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	46
2. Karakteristik Konsumen	48
3. Analisis Deskriptif	53
C. Uji Organoleptik.....	58
1. Karakteristik Organoleptik	58
2. Tingkat Kesukaan	63

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74