

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL/ SAMPUL	i
LEMBAR PENGAJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Batasan Masalah	4
1.3. Tujuan Kerja Praktek	4
1.4. Manfaat	5
BAB II. LANDASAN TEORI	
2.1. Jahe	6
2.2. Kopi	8
2.3. Krimer	9
2.4. Minuman Serbuk Instan	10
2.5. Pengujian Sensoris	11
2.6. Uji Kesukaan dan Uji Kesukaan Sampel Berpasangan (<i>Paired Preference Test</i>).....	12
2.7. Atribut Sensori, Faktor Penyebab Bias dan Kondisi Ideal Lab. Uji	16
2.8. Perhitungan statistik uji kesukaan dengan sampel Berpasangan	19
BAB III. METODOLOGI	

3.1.	Tempat, alamat, dan waktu pelaksanaan	26
3.2.	Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data	26
3.3.	Ruang Lingkup Kajian dan Tahapan Pelaksanaan	27
3.4.	Analisis Data dan Pengolahan Data	36
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Evaluasi Hasil Pengujian dan Metode Uji Sensoris.....	38
4.2.	Evaluasi Instrumen dan Faktor- Faktor Penyebab Bias Pengujian	59
BAB V	PENUTUP	
5.1.	Kesimpulan.....	65
5.2.	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		70

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Diagram alir Tahapan Pelaksanaan.....	28
Gambar 4.1. Kuesioner Uji Kesukaan.....	39
Gambar 4.2. Pengujian oleh panelis Mahasiswa AkFar Solo	61
Gambar 4.3. Pengujian oleh panelis staf karyawan Intrafood.....	61

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel. 1.1. Data Jumlah Retur Produk di CV. Intrafood dalam hitung bulan.....	3
Tabel. 2.1. Tabel Signifikan Level Pengujian Dua Sampel.....	24
Tabel. 3.1. Tabel Penjadwalan Pengujian oleh Perusahaan.....	32
Tabel. 3.2. Tabel Rancangan Percobaan.....	35
Tabel. 4.1. Hasil Rekap Data Uji Kesukaan Reformulasi Jahe Kopi Susu (JKS).....	46
Tabel. 4.2. Tabel hasil analisis kedua metode.....	58