

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

ABSTRAKv

KATA PENGANTAR..... vii

DAFTAR ISI..... ix

DAFTAR GAMBAR..... xi

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I PENDAHULUAN.....1

A. Latar belakang.....1

B. Rumusan Masalah.....4

C. Tujuan Penelitian5

D. Manfaat Penelitian5

E. Sistematika Penulisan6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA7

A. Paparan Teoritis7

B. Hasil Penelitian Sebelumnya16

C. Rerangka Konseptual17

BAB III METODE PENELITIAN18

A. Gambaran Umum Objek Penelitian18

B. Rancangan Penelitian18

C.	Metode penentuan sampel.....	24
D.	Metode Pengumpulan data.....	28
E.	Pengukuran Variable.....	30
F.	Metode dan Teknik Analisis Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		33
A.	Hasil	33
BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN		
PENELITIAN.....		53
A.	Simpulan	53
B.	Saran.....	53
C.	Rencana Keberlanjutan Penelitian	54
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN.....		60
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		63

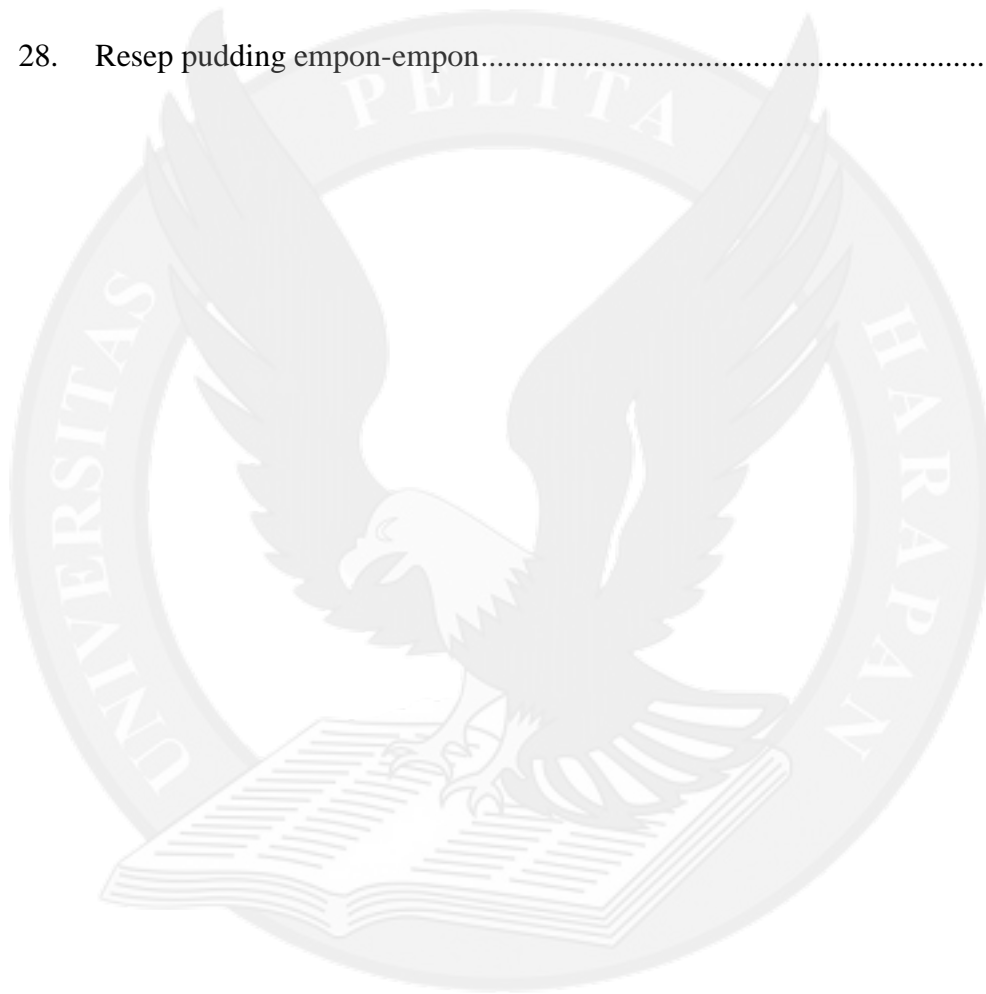
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rempah Empon - Empon.....	1
2.	Minuman Empon – Empon.....	2
3.	Bahan Empon - Empon	7
4.	Kerangka Konseptual Kegiatan Penelitian.....	17
5.	Hasil Minuman Empon-Empon pada Percobaan Pertama	34
6.	Hasil Es Krim Empon-Empon pada Percobaan Pertama	36
7.	Hasil Kue Pukis Empon-Empon pada Percobaan Pertama	37
8.	Hasil Puding Empon-Empon pada Percobaan Pertama	38
9.	Hasil Minuman Empon-Empon pada Percobaan Kedua.....	40
10.	Hasil Es Krim Empon-Empon pada Percobaan Kedua.....	40
11.	Hasil Kue Pukis Empon-Empon pada Percobaan Kedua.....	41
12.	Hasil Puding Empon-Empon pada Percobaan Kedua.....	42
13.	Hasil Minuman Empon-Empon pada Percobaan Ketiga	43
14.	Hasil Es Krim Empon-Empon pada Percobaan Ketiga.....	43
15.	Hasil Kue Pukis Empon-Empon pada Percobaan Ketiga	44
16.	Hasil Puding Empon-Empon pada Percobaan Ketiga.....	45

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Dasar Minuman Empon-Empon	8
2.	Resep Dasar Kue Pukis	14
3.	Bahan Dasar Puding	15
4.	Penelitian Sebelumnya	16
5.	Peralatan dalam pembuatan hidangan Penutup berbahan dasar empon- empon	22
6.	Daftar Panelis	28
7.	Skala Hedonik	30
8.	Skala Pengukuran Uji Hedonik	31
9.	Skala Numerik Mutu Hedonik	31
10.	Skala Pengukuran Mutu Hedonik	32
11.	Bahan Minuman Empon-Empon pada Percobaan Pertama	33
12.	Bahan Es Krim Empon-Empon pada Percobaan Pertama	34
13.	Bahan Kue Pukis Empon-Empon pada Percobaan Pertama	36
14.	Bahan Puding Empon-Empon pada Percobaan Pertama	38
15.	Bahan Minuman Empon-Empon pada Percobaan Kedua	39
16.	Hasil Penilaian Uji Hedonik Es Krim Empon-Empon	46
17.	Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik Es Krim Empon-Empon	46
18.	Hasil Penilaian Descriptive Statistics Es Krim Empon-Empon	47
19.	Hasil Penilaian Uji Hedonik Kue Pukis Empon-Empon	48
20.	Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik Kue Pukis Empon-Empon	48
21.	Hasil Penilaian Descriptive Statistics Kue Pukis Empon-Empon	50

22.	Hasil Penilaian Uji Hedonik Puding Empon-Empon.....	50
23.	Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik Puding Empon-Empon	51
24.	Hasil Penilaian Descriptive Statistics Puding Empon-Empon.....	52
25.	Bahan Minuman Empon-Empon	54
26.	Resep es krim empon-empon.....	55
27.	Resep Kue Pukis empon-empon	56
28.	Resep pudding empon-empon.....	57



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran Gambar A	60
2.	Lampiran Gambar B.....	61

