

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

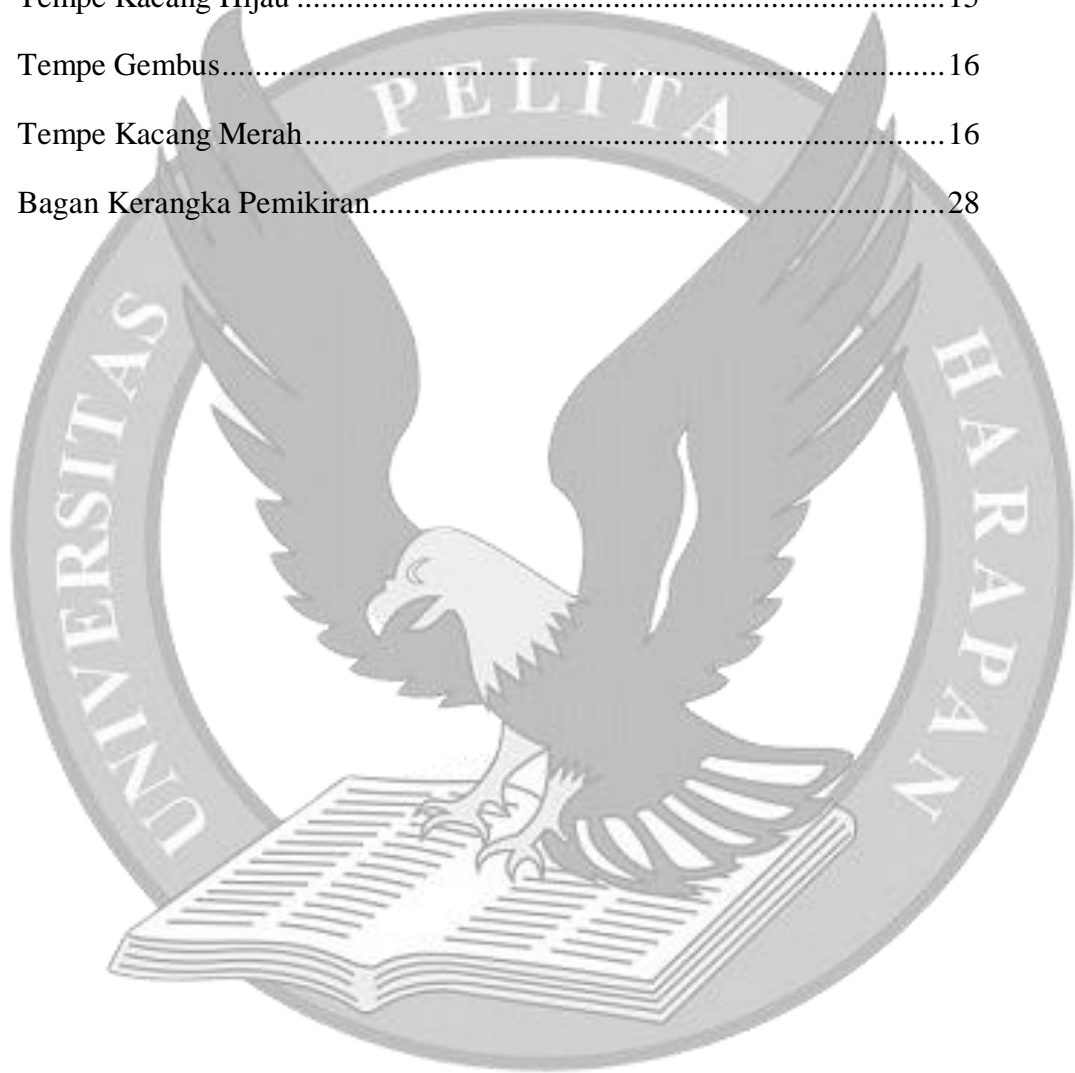
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Sistematika Penulisan	9
A. Paparan Teoritis	11
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	22
C. Kerangka Pemikiran	27
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	29
B. Rancangan Penelitian.....	29
C. Metode Penentuan Sampel	30
D. Metode Pengumpulan Data	31
E. Pengukuran Variabel.....	32
F. Metode dan Teknik Analisa Data	32
A. Hasil.....	34
B. Pembahasan.....	55

A. Simpulan	57
B. Saran	58
C. Rencana Berkelanjutan Penelitian	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	A



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Proyeksi Produksi Kedelai Indonesia (2020-2024)	2
2.	Tempe Kedelai	14
3.	Tempe Koro	15
4.	Tempe Kacang Hijau	15
5.	Tempe Gembus.....	16
6.	Tempe Kacang Merah.....	16
7.	Bagan Kerangka Pemikiran.....	28



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Angka Produksi Kedelai	1
2.	Hasil Survey Pendahuluan	4
3.	Skala Pengukuran Uji Mutu Hedonik	33
4.	Daftar Panelis	32
5.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Croffle</i> Berdasarkan Aroma.....	37
6.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Croffle</i> Berdasarkan Rasa.....	38
7.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Croffle</i> Berdasarkan Tekstur	38
8.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Croffle</i> Berdasarkan Penampilan	39
9.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Pizza Berdasarkan Aroma	39
10.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Pizza Berdasarkan Rasa	40
11.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Pizza Berdasarkan Tekstur	40
12.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Pizza Berdasarkan Penampilan.....	41
13.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Burger Berdasarkan Aroma.....	42
14.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Burger Berdasarkan Rasa	42
15.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Burger Berdasarkan Tekstur.....	44
16.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Burger Berdasarkan Penampilan	44
17.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Hot Pudding</i> Berdasarkan Aroma....	45
18.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Hot Pudding</i> Berdasarkan Rasa	46
19.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Hot Pudding</i> Berdasarkan Tekstur...	47
20.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe <i>Hot Pudding</i> Berdasarkan Penampilan	48
21.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Serabi Tempe Berdasarkan Aroma ...	47
22.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Serabi Tempe Berdasarkan Rasa	47
23.	Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Serabi Tempe Berdasarkan Tekstur .	48

24. Deskriptif Penilaian Olahan Tempe Serabi Tempe Berdasarkan Penampilan	48
25. Uji Friedman Olahan Tempe Berdasarkan Aroma.....	49
26. Uji Friedman Olahan Tempe Berdasarkan Rasa	50
27. Uji Friedman Olahan Tempe Berdasarkan Tekstur.....	50
28. Uji Friedman Olahan Tempe Berdasarkan Penampilan	54



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Google Form Survey</i> Pendahuluan Produk Penelitian	B
2.	<i>Google Form Uji Penilaian Akhir</i> Produk Penelitian	B
3.	Dokumentasi <i>Survey Penelitian Produk</i> Oleh Panelis Konsumen	C
4.	Dokumentasi <i>Survey Penelitian Produk</i> Oleh Panelis Konsumen	C
5.	Dokumentasi <i>Survey Penelitian Produk</i> Oleh Panelis Konsumen	D
6.	Hasil Akhir Pengembangan Produk Penelitian	D

