

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pertanyaan Penelitian	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Paparan Teoritis	9
1. <i>Beverages</i>	9
2. <i>Mocktail</i>	11
3. Wortel	12
4. Daun Ginseng	13
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	15
C. Rerangka Berpikir	16
BAB III METODE PENELITIAN	17

A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	17
B. Rancangan Penelitian	17
1. Jenis Penelitian.....	17
2. Dimensi Waktu.....	18
3. Kedalaman Riset.....	18
4. Lingkungan <i>Setting</i>	19
5. Unit Analisis	19
6. Sumber Daya Riset	19
C. Metode Penentuan Sampel.....	21
D. Metode Pengumpulan Data.....	22
E. Pengukuran Variabel	22
F. Metode dan Teknik Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Hasil.....	24
1. Proses Pembuatan.....	24
a. Tahap Pertama Pembuatan Mocktail Berbahan Dasar Daun Ginseng	24
b. Tahap Kedua Pembuatan Mocktail Berbahan Dasar Daun Ginseng	26
c. Tahap Pertama Pembuatan Mocktail Berbahan Dasar Wortel.....	27
2. Uji Organoleptik Panelis Terbatas.....	28
a. Mutu Hedonik	29
3. Uji Organoleptik Panelis Konsumen	33
a. Hasil Uji Mutu Hedonik.....	35
b. Hasil Uji Hedonik.....	40
B. Uji Validitas dan Realibilitas	45
1. Hasil Uji Validitas	45
2. Hasil Uji Realibilitas.....	47
a. Hasil Uji Mutu Hedonik.....	47
b. Hasil Uji Hedonik.....	48
BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN	
PENELITIAN	50

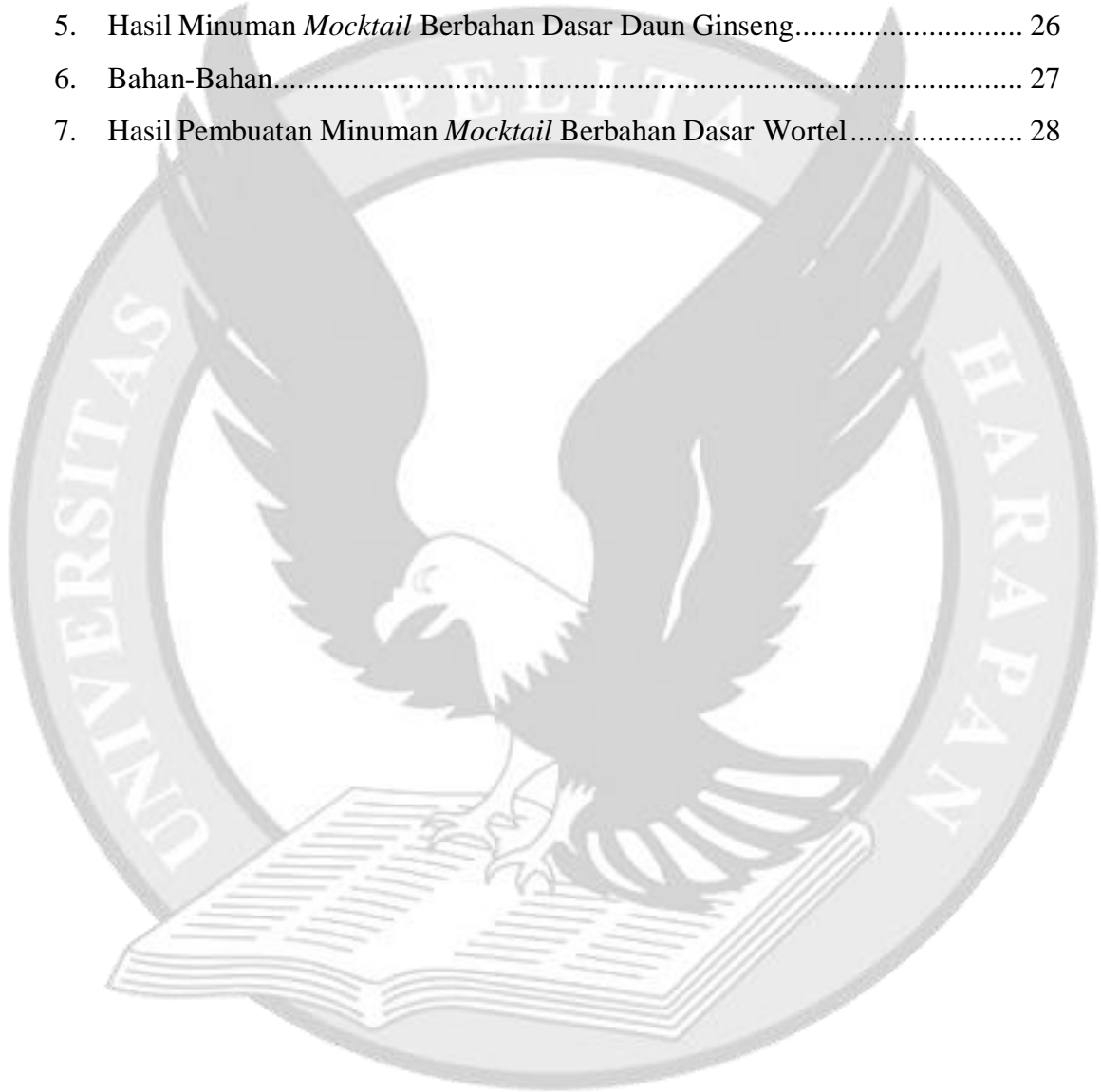
A. Simpulan.....	50
B. Saran.....	50
C. Rencana Keberlanjutan.....	51

DAFTAR PUSTAKA.....	51
----------------------------	-----------



DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Sayuran Wortel	13
2. Daun Ginseng	14
3. Hasil Rerangka Berpikir	16
4. Bahan-bahan Pembuatan Daun Ginseng	24
5. Hasil Minuman <i>Mocktail</i> Berbahan Dasar Daun Ginseng.....	26
6. Bahan-Bahan.....	27
7. Hasil Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> Berbahan Dasar Wortel.....	28



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Penelitian Sebelumnya	15
2.	Resep Pertama Daun Ginseng	25
3.	Resep Kedua	26
4.	Resep Pertama	27
5.	Panelis Terbatas	29
6.	Hasil Uji Mutu Hedonik Daun Ginseng	30
7.	Hasil Mutu Hedonik Wortel	32
8.	Panelis Konsumen.....	34
9.	Hasil Uji Mutu Hedonik Daun Ginseng	35
10.	Hasil Uji Mutu Hedonik Wortel	37
11.	Hasil Uji Hedonik Daun Ginseng	40
12.	Hasil Uji Hedonik Wortel.....	42
13.	Uji Validitas Mutu Hedonik <i>Mocktail</i> Berbahan Dasar Daun Ginseng	45
14.	Hasil Uji Validitas Mutu Hedonik <i>Mocktail</i> Berbahan Dasar Wortel	45
15.	Hasil Hasil Uji Validitas Hedonik <i>Mocktail</i> Berbahan Dasar Daun Ginseng	46
16.	Hasil Uji Validitas Hedonik <i>Mocktail</i> Berbahan Dasar Wortel.....	46
17.	Hasil Reliabilitas Mutu Hedonik Daun Ginseng	47
18.	Hasil Reliabilitas Mutu Hedonik Wortel.....	47
19.	Hasil Reliabilitas Hedonik Daun Ginseng.....	48
20.	Hasil Reliabilitas Mutu Hedonik Wortel.....	48