

## Daftar Isi

---

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Kegunaan Penelitian .....	3
1.4.1 Kegunaan Teoritis .....	3
1.4.2 Kegunaan Praktis .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Landasan Teori .....	5
2.1.1 Pengertian <i>Food and Beverage</i> .....	5
2.1.2 Pengolahan Pangan .....	5
2.1.3 Whey Protein .....	5
2.1.4 Oatmeal.....	6
2.1.5 Kacang Almond .....	6
2.1.6 Madu .....	7
2.1.7 Susu <i>Full Cream</i> .....	7
2.1.8 Uji Organoleptik .....	7
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>8</b>
3.1 Objek penelitian .....	8
3.2 Metode penelitian.....	9
<b>BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>11</b>
4.1 Hasil.....	11
4.2 Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen .....	13
4.2.1 Hasil Uji Organoleptik .....	13

4.2.2 Uji Daya Terima Konsumen .....	16
4.3 Pembahasan.....	19
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>21</b>
5.1 Kesimpulan.....	21
5.2 Saran.....	21
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>23</b>