

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| ABSTRAK | iii |
| ABSTRACT | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR TABEL | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| BAB III LANDASAN TEORI | 5 |
| 2.1 Swedish Meatball | 5 |
| 2.2 Tahu Sumedang..... | 5 |
| 2.3 Uji Organoleptik | 5 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 7 |
| 3.1 Metode Eksperimental..... | 7 |
| 3.2 Teknik Pengumpulan Data | 7 |
| 3.2.1 Data Primer | 7 |
| 3.2.2 Data Sekunder | 7 |
| 3.3 Instrumen Penelitian | 8 |
| 3.4 Analisis Data | 8 |
| 3.5 Tahap Penelitian..... | 9 |
| 3.6 Alat Dan Bahan..... | 9 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 10 |
| 4.1 Formulasi Resep Asli | 10 |

| | |
|--|-----------|
| 4.2 Formulasi Resep Modifikasi | 11 |
| 4.3 Daya Terima Konsumen | 15 |
| 4.3.1 Karakteristik Panelis | 15 |
| 4.3.2 Penilaian Uji Organoleptik Terhadap Daya Terima Konsumen | 18 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 23 |
| 5.1 Kesimpulan | 23 |
| 5.2 Saran..... | 23 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 24 |