

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
LEMBAR HASIL FINAL	vii
<i>ABSTRAK</i>	ix
ABSTRACT.....	xii
KATA PENGANTAR.....	xv
DAFTAR ISI.....	xvii
DAFTAR TABEL.....	xxi
DAFTAR GAMBAR	xxiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Luaran yang Diharapkan	5
1.6 Batasan Masalah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 <i>Seasoning Powder</i>	7
2.2 Keripik Ubi Jalar	8
2.3 <i>Profiling</i> Sensori	9
2.4 Penelitian Terdahulu	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Waktu dan Tempat	19
3.2 Alat dan Bahan.....	19
3.1.1 Alat.....	19
3.1.2 Bahan.....	19
3.3 Kerangka Penelitian	21
3.4 Seleksi Panelis.....	22
3.5 <i>Focus Grup Discussion</i>	23

3.6 <i>Profiling</i> Sensori Keripik Ubi Jalar dengan Berbagai Merk Bumbu Tabur Rasa Balado dengan Metode CATA (<i>Check-All-That-Apply</i>).....	24
3.7 Optimasi Sensori Keripik Ubi Jalar dengan Kombinasi Bumbu Tabur Rasa Balado	25
3.8 Pengujian Dengan CATA	26
3.9 Analisa Data Menggunakan XLSTAT.....	27
BAB IV PEMBAHASAN	29
4.1 Seleksi Panelis.....	29
4.2 <i>Focus Grup Discussion</i>	29
4.3 <i>Profiling</i> Sensori Keripik Ubi Jalar dengan Berbagai Merek Bumbu Tabur Rasa Balado dengan Metode CATA (<i>Check-All-That-Apply</i>).....	30
4.3.1 Perbedaan Atribut Sensori Pada Sampel Keripik Ubi Jalar Rasa Balado	30
4.3.2 Perbandingan Atribut Sensori Produk Ideal dan Sampel Keripik Ubi Jalar Rasa Balado.....	32
4.3.3 Korelasi Atribut Sensori Dan Data Kesukaan pada produk.....	33
4.3.4 Peta kesukaan Panelis Terhadap Sampel Keripik Ubi Jalar Rasa Balado	34
4.3.5 Atribut Sensori Yang Berpengaruh Pada Pengembangan Pada Keripik Ubi Jalar Rasa Balado	36
4.4 Optimasi Sensori Keripik Ubi Jalar dengan Kombinasi Bumbu Tabur Rasa Balado	38
4.4.1 Perbedaan Atribut Sensori Pada Sampel Keripik Ubi Jalar Rasa Balado	38
4.4.2 Perbandingan Atribut Sensori Produk Ideal dan Sampel Keripik Ubi Jalar Rasa Balado.....	40
4.4.3 Korelasi Atribut Sensori Dan Data Kesukaan pada produk.....	42
4.4.4 Peta kesukaan Panelis Terhadap Sampel Keripik Ubi Jalar Rasa Balado	43
4.4.5 Atribut Sensori Yang Berpengaruh Pada Pengembangan Pada Keripik Ubi Jalar Rasa Balado	44
4.5 Evaluasi Atribut Sensori Keripik Ubi Jalar Rasa Balado Setelah dioptimasi	46
4.5.1 Perbedaan pada representasi sebelum dan sesudah optimasi pada keripik ubi jalar rasa balado	46
4.5.2 Perbedaan pada peta kesukaan konsumen sebelum dan sesudah optimasi pada keripik ubi jalar rasa balado.....	47
BAB V PENUTUP	49

5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	55
Lampiran 1	55
Lampiran 2	56
Lampiran 3	58
Lampiran 4	59
Lampiran 5	62
Lampiran 6	68
Lampiran 7 Pengujian CATA 1	74
Lampiran 9 Pengujian CATA 1	76
Lampiran 10 Pengujian CATA 2	78
Lampiran 11 Pengujian CATA 2	79
Lampiran 12 Pengujian CATA 2	80
BIODATA PENULIS	82

