

Daftar Isi

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| KATA PENGANTAR | i |
| ABSTRAK..... | iii |
| ABSTRACT..... | iv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 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 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA..... | 5 |
| 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 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 8 |
| 3.1 Objek penelitian | 8 |
| 3.2 Metode penelitian..... | 9 |
| BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN | 11 |
| 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 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 21 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 21 |
| 5.2 Saran..... | 21 |
| DAFTAR PUSTAKA | 23 |