

## DAFTAR ISI

---

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
<b>BAB III LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1 Swedish Meatball .....	5
2.2 Tahu Sumedang.....	5
2.3 Uji Organoleptik .....	5
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>7</b>
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
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>10</b>
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
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>23</b>
5.1 Kesimpulan.....	23
5.2 Saran.....	23
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>24</b>