

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