

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	9
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian	15
Tabel 3.2 Skala Penilaian Organoleptik dan Hedonik.....	15
Tabel 3.3 Skala Penilaian Organoleptik dan Hedonik.....	16
Tabel 3.4 Alat Pembuatan Dressing Vinaigrette Berbasis Semangka.....	17
Tabel 3.5 Bahan Pembuatan Dressing Vinaigrette Berbasis Semangka	17
Tabel 3.6 Skala Penilaian Mean.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1 Formulasi Dressing Vinaigrette Berbasis Buah Semangka.....	20
Tabel 4.2 Karakteristik Peserta Berdasarkan Jenis Kelamin.....	24
Tabel 4.3 Karakteristik Peserta Berdasarkan Usia	24
Tabel 4.4 Karakteristik Peserta Berdasarkan Pendidikan Terakhir	25
Tabel 4.5 Karakteristik Peserta Berdasarkan Pekerjaan	26
Tabel 4.6 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa (A)	27
Tabel 4.7 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna (A)	28
Tabel 4.8 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna (A)	29
Tabel 4.9 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna (A)	30
Tabel 4.10 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik (A)	31
Tabel 4.11 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa (B)	32
Tabel 4.12 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna (B)	33
Tabel 4.13 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Aroma (B)	34
Tabel 4.14 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Tekstur (B).....	35
Tabel 4.15 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik (B)	36
Tabel 4.16 Tabel Penilaian Organoleptik Berdasarkan Variasi A Dan B.....	37